

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Херсонський державний університет
Освітня програма	23691 Готельно-ресторанна справа
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	48
Повна назва ЗВО	Херсонський державний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	02125609
ПІБ керівника ЗВО	Співаковський Олександр Володимирович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.ksu.ks.ua

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

<https://registry.edbo.gov.ua/university/48>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23691
Назва ОП	Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра філософії та соціально-гуманітарних наук, Кафедра економіки, менеджменту та адміністрування, Кафедра фінансів, обліку та підприємництва, Кафедра слов'янської філології та світової літератури імені професора О. Мішукова, Кафедра англійської філології та прикладної лінгвістики, Кафедра медико-біологічних основ фізичного виховання та спорту
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Навчальний корпус №1 вул. Університетська, 27, Херсон, Херсонська область; Навчальний корпус №5 пров. Інженера Корсакова, 47, Херсон, Херсонська область
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	147428
ПІБ гаранта ОП	Якимчук Дмитро Михайлович
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	oorlenko@ksu.ks
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-239-35-87
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(050)-494-05-58

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	3 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

В Херсонському державному університеті підготовка фахівців за напрямом підготовки 140101. «Готельно-ресторанна справа» була відкрита в 2011 році на інженерно-технологічному факультеті. В Херсонській області підготовка фахівців зі спеціальності готельно-ресторанна справа з 2011-2018 рік здійснювалась тільки в ХДУ. Вперше освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» розроблена в 2017 році, відповідно до національної рамки кваліфікації, затверджена вченою радою Херсонського державного університету (протокол № 13 від 29.05.2017 р.)

Відповідно до «Стратегії розвитку Херсонської області на період до 2020 року» розробленої на підставі Закону України «Про стимулювання розвитку регіонів» (№ 1296 від 10.09.2015), з урахуванням Державної стратегії регіонального розвитку України на період до 2020 року визначено, що Херсонщина – унікальна територія для туризму, відпочинку та рекреації, яка має достатньо переваг для формування та розвитку потужної індустрії гостинності, але є недостатній рівень забезпеченості туристично-рекреаційного комплексу висококваліфікованими фахівцями готельно-ресторанної та туристичної галузі. Все це зумовило створення освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, галузь знань 24 Сфера обслуговування.

Згідно з офіційною інформацією, впродовж сезону 2019 року туристів приймали 227 закладів відпочинку та оздоровлення (державної, комунальної та колективної власності), 46 дитячих оздоровчих таборів, 15 спеціалізованих санаторних закладів, 1186 мініготелів і пансіонатів приватного сектору, а також 65 баз та комплексів зеленого туризму, 54 цілорічні готельні комплекси, загалом область відвідало 3 млн 920 тис туристів, з них 58 тис іноземці, тому в Херсонській області існує попит на фахівців спеціальності Готельно-ресторанна справа.

Робота над удосконаленням програми велась протягом 2020 року, змінився склад робочої групи, включено здобувачі вищої освіти 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» Перегібенко А.О., Іванов Є.О., роботодавця та випускницю нашої спеціальності, заступника керуючого готелем «Оптіма Херсон» Пластун Г.А. Зміни до ОП відбувались у відповідності до затвердженого стандарту вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, галузь знань 24 Сфера обслуговування (№384 від 04.03.2020). Оновлену програму погоджено кафедрою (протокол №10 від 12.05.2020 р.), Навчально-методичною радою факультету економіки і менеджменту ХДУ (протокол №10 від 15.06.2020р.) з затвердженням Вченою радою ХДУ, протокол №12 від 25 червня 2020 р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	30	25	4	0	0
2 курс	2019 - 2020	27	15	8	0	0
3 курс	2018 - 2019	14	9	8	0	0
4 курс	2017 - 2018	31	14	15	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	23691 Готельно-ресторанна справа
другий (магістерський) рівень	24262 Готельно-ресторанна справа
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	46495	46016
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	46495	46016
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	3194	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ООП-Бакалавр-ГРС-2020+2017.pdf</i>	5CRmmeLIs9qsuglrAkLYNqgkYwIHjJHFc2YCotBidy8=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план 2020+2017.pdf</i>	CcO2qQGbnBizBrSUBk9g56B8ia8mc8oMlvVLIfsb9E8=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії_2020+2017.pdf</i>	aHw1LpxhnW5ZpgdhDhS8T73rIx/fzs7OtOB7l8yLdmY=

1. Проектування та цілі освітньої програми

Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Основна ціль ОП - формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Особливості ОП полягають в тому, що вона передбачає:

- набуття теоретичних та практичних навичок розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю підходів, включаючи регіональний аспект Херсонської області;
- ґрунтовну практичну підготовку, з 1 курсу навчання - на основі власних спеціалізованих навчально-виробничих аудиторій, та 2-4 курс на базі готельно-ресторанних підприємств області;
- відродження вінтажних (старовинних) рецептів Херсонської області та популяризацію регіональних послуг гостинності, які розкриті в темах обов'язкових освітніх компонент «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», та в рамках створення соціального проекту «Смаки Херсонщини».
- до викладання обов'язкових освітніх компонент «Організація готельного господарства» «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві» залучено діючого роботодавця міста Херсону, заступника керуючого готелем «Оптима Херсон».

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

Цілі ОП відповідають в п.2.3; 5.4.10 Статуту <http://kspu.edu/1/StatutKSU.aspx> .:

- Освітня діяльність здійснюється відповідно стандартів освітньої діяльності та стандартів вищої освіти згідно з Національною рамкою кваліфікацій.
 - Здобувач має право приймати участь у заходах з освітньої, наукової, науково-дослідної, спортивної, громадської діяльності, що проводяться в Україні та за кордоном у встановленому законодавством порядку;
 - Здобувач має право участі в обговоренні та розв'язанні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організація дозвілля, побуту й оздоровлення.
- ОП розроблена з урахуванням таких принципів, що викладені у Стратегічному плані розвитку ХДУ на 2018-2023 <http://kspu.edu/1/DevelopmentKSU.aspx> :
- У межах галузевих пріоритетів визначення пріоритетних освітніх програм, удосконалення їхнього змісту з залученням ключових стейкхолдерів (роботодавців, здобувачів освіти, випускників, провідних фахівців галузі, зокрема зарубіжних університетів).
 - Удосконалення внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти, зокрема механізмів різнобічного й неупередженого вивчення думки студентів із обов'язковим застосуванням якісних і кількісних методів,

напрацювання механізмів урахування їхньої думки.

- Запровадження зручних для студентів графіків освітнього процесу з обов'язковим забезпеченням для них можливості відвідувати курси за вибором.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

ОП орієнтована на формування загальних і фахових компетентностей здобувача достатніх для ефективної діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності. ОП. Студенти (Іванов Є, Перегібенко А, Осадчий О., Литвиненко Ю.) приймали участь у засіданні кафедри (протокол № 6 від 03.02.20 року) по удосконаленню освітніх компонент ОП. Кафедрою у грудні місяці 2019 року за допомогою гул форм проведено опитування щодо задоволеності здобувачів освітніми компонентами. В процесі перегляду ОП було враховано пропозиції студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа»: щодо збільшення обсягу практичної підготовки (ОК 34) Виробнича практика збільшено до 18 кредитів), введені обов'язкові компоненти (ОК 7) Академічна доброчесність, та (ОК 30) Барна справа.

- роботодавці

Кваліфіковані кадри - важлива складова успіху будь-якого підприємства. При розробці та перегляді ОП на засіданні кафедри (протокол № 5 від 03.12.19 року) подані рекомендації керівників та фахівців готельно-ресторанної галузі: - враховані рекомендації директора ресторану «Терраса» Скрипник К.А. – впроваджено дисципліни «Організацію бізнес-процесів в індустрії гостинності» та «Ділова іноземна мова» відповідно до вимог регіонального ринку праці, з врахуванням пріоритетів його подальшого розвитку, що забезпечує відповідність програмних результатів навчання, інтересам внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів;

- враховані рекомендації директора готелю «Vopita» Лиманець Л.М.- доповнення блоку підготовки здобувачів дисципліною «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» та розширення вибіркової компоненти ОПП вільного вибору здобувачем вищої освіти, що забезпечує якісніший та свідомий вибір здобувачами необхідних компетенцій враховуючи потреби ринку.

Всі зауваження та побажання були враховані у освітній програмі готельно-ресторанна справа 2020 року яку затвердили на Вченій Раді ХДУ (№ 12 від 25.06.20 року)

З метою отримання сучасних знань в грудні 2020 року на кафедрі була створена Рада роботодавців (протокол №1 від 16.12.2020) з метою постійного співпраці, а також продовження залучення практиків та стейкхолдерів до освітнього процесу, для збільшення ефективності процесу навчання та покращення практичних навичок студентів .

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/radarab.aspx>

- академічна спільнота

при перегляді ОП на засіданні науково-методичної ради Факультету економіки і менеджменту (Протокол № 7 від 03.02.20) проведено обговорення переліку і змісту навчальних дисциплін з метою осучаснення та уніфікації за назвою, обсягом, змістом і терміном викладання (так, дисципліна «Основи наукових досліджень» змінено на «Академічну доброчесність»; блок дисциплін «Основи економічної теорії, Макроекономіка, Мікроекономіка» – на «Теоретична економіка» та ін.);

- представники бізнесу та освітньо-наукової спільноти запрошуються на науково-практичні конференції, організовані факультетом економіки і менеджменту («Проблеми і тенденції розвитку сучасної економіки в умовах інтеграційних процесів: теоретичні та практичні аспекти» Транченко Л.В. – д.е.н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи (м. Умань), Dr.Bartłomiej Walas – Professor, Dean of the Faculty of Tourism and Recreation (Poland) (жовтень 2020 р., жовтень 2019р).

- інші стейкхолдери

- Згідно наказу № 1206-Д від 04.12.2020 кафе Універ долучили до складу факультету бізнесу і права для створення власного кафе для отримання практичних навичок здобувачами спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

- Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу активно співпрацює з представниками влади:

- управління туризму та курортів ХОДА, результатом співпраці є угода та працевлаштування випускників кафедри, розробка он-лайн курсів для екскурсиводів Херсонської області, проведення майстер-класів.

- <https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3615388301815379>

- <https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3545925715428305>

- управління культури Херсона в частині залучення студентів до організації проведення фестивалів Херсон фест;

Створення положення про «Херсонський торт»

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/2149781435042747>

- Херсонська філія Шеф кухарів Півдня України, проведення конкурсів та майстер-класів.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/1657867730900789>

- <https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/2074911359196422>

- З метою відродження традицій українського кулінарного мистецтва та престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини був започаткований за участю провідних керівників закладів ресторанного господарства, шеф-кухарів, барменів Херсонщини Соціальний проект «Смаки Херсонщини» у вересні 2020 року.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Tastes.aspx>

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Оцінка ринку праці для спеціальності відбувається шляхом обробки офіційних відкритих даних, а також інформації, яка розміщена на Інтернет-ресурсах з працевлаштування (rabota.ua – вакансії в розділі «Готелі-Ресторани-Кафе» входить в п'ятірку найбільш затребуваних (2500 шт), work.ua - вакансії в розділі «Готельно-рестораний бізнес та туризм» – 4000 шт, та біля 100 вакансій по Херсонській області на січень 2020 року). Враховуючи вимоги роботодавців щодо відповідної кваліфікації в ОП оновлюється обов'язкові та вибіркові компоненти, спеціальні компетентності: здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

В процесі розроблення було враховано основні напрями Стратегії розвитку Херсонської області на період 2020-2027 років та плану заходів з її реалізації (25 квітня 2019 року № 1255). Зокрема, цілі ОП відповідають напрямку 4.8. Туристично-рекреаційний комплекс: «В області понад 1000 об'єктів відпочинку, оздоровлення та розміщення надають послуги гостям Таврійського краю (з них 49 дитячих, 60 садиб зеленого туризму, 51 готельний комплекс). Загальний ліжковий фонд – понад 100 тис. місць. Аналіз передумов і тенденцій розвитку туризму Херсонської області дозволяє стверджувати, що область має значні можливості для того, щоб увійти до найбільш розвинутих у туристичному плані регіонів Європи». Тому в регіоні є запит на фахівців спеціальності готельно-ресторанна справа. В ОП за «формування позитивного іміджу для туризму в Україну» відповідають такі результати навчання РН 08, РН 17, РН 20, РН 21; «розбудову туристично-рекреаційної інфраструктури області та приведення її у відповідність з міжнародними стандартами» - РН 07, РН 14, РН 15, РН 16, РН 18, РН 19.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

При розробленні та оновленні ОП було враховано досвід провідних вітчизняних ЗВО, в яких готують бакалаврів з готельно-ресторанної справи: - Київського національного торговельно-економічного університету (<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=35315&uk>); Одеська національна академія харчових технологій (https://pk.onaft.edu.ua/Page_104.html); Національний університет харчових технологій (<https://nuft.edu.ua/vstupnyku/nashi-specialnosti/specialnosti-hrtb/specialnosti-hrtb-bakalavrat/gotelno-restoranna-sprava-bak>).

З ОП бакалаврів з готельно-ресторанної справи, Національного університету харчових технологій (м. Київ) було враховано об'єднання освітніх компонент «Проектування» та «Дизайн» в одну дисципліну «Проектування та дизайн підприємств готельного та ресторанного господарства». З ОП бакалаврів з готельно-ресторанної справи, Черкаський державний технічний університет, було додана обов'язкова освітня компонента « Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу».

Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина) (<https://www.alanya.edu.tr>) Організація програм академічної мобільності з 2020 року за програмою «Mevlana». Можливість навчання для студентів та проходження стажування для викладачів напрямку «туризм і готельний менеджмент».

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

Під оновлення ОП 2020 році був прийнятий Стандарт вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 № 384. ОП приведено у відповідність зі стандартом спеціальні компетентії та програмні результати навчання.

В ОП 2020 році:

- концептуальні наукові та практичні знання відповідають наступним програмні результати навчання: РН01, РН15, РН19, РН20, РН22.
- сформувати критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять у сфері професійної діяльності та навчання, рівень відповідальності – РН06, РН08, РН16, РН17, РН18, РН21.
- поглиблені практичні уміння та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері професійної діяльності або навчання відповідають - навчання: РН02, РН03, РН04, РН05, РН07, РН09, РН10, РН12, РН13, РН14.

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

-

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

180

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

60

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності, структура становить логічну систему та досягає заявлених цілей і програмних результатів навчання. Освітня діяльність за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в межах галузі знань 24 «Сфера обслуговування», яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанных послуг, готельне і ресторанне обслуговування. ОП відповідає методам, методикам та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці (органолептичні, проведення технікоекономічних розрахунків, технології продукції ресторанного господарства, технології обслуговування, використання сучасних інформаційних технологій).

Забезпечення відповідності ОП предметній області заявленої для неї спеціальності, здійснюється, через такі освітні компоненти: організація готельного господарства, організація ресторанного господарства, технологія продукції ресторанного господарства, устаткування закладів готельно-ресторанного господарств, управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства Дисципліни вільного вибору фахової підготовки дають можливість здобувачу поглибленого вивчення особливостей надання готельно-ресторанних послуг та створення власної траєкторії навчання у напрямках: (Мерчандайзинг в ресторанному господарстві, Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства, Організація обслуговування напоями та ін.).

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Здобувачі вищої освіти на освітній програмі Готельно-ресторанна справа мають можливість формувати індивідуальну освітню траєкторію через вибір навчальних дисциплін, циклу загальної і фахової підготовки на платформі KSU online. Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів вищої освіти формується згідно Положення про порядок і умови обрання освітніх компонент/навчальних дисциплін за вибором здобувачами вищої освіти у Херсонському державному університеті та <http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>

Порядок створення та застосування індивідуального плану здобувача вищої освіти Херсонського державного університету

<http://kspu.edu/1/IndividualWorkPlan.aspx>

Презентації фахових вибіркового компонента для ознайомлення представлені на сайті кафедри:

http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/select_components.aspx

Вибіркові компоненти загальної підготовки <http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2454> пропонуються університетом для всебічного задоволення освітніх і кваліфікаційних запитів здобувача відповідно до потреб суспільства, ефективного використання можливостей закладу освіти, врахування регіональних потреб тощо.

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Обрання вибіркового компонента здобувачем здійснюється у межах, передбачених відповідною освітньою програмою, навчальним та робочим навчальним планами, в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти.

НПП ХДУ та інших ЗВО мають право подати презентації і силабуси власних дисциплін за вибором здобувачів із загального і професійного циклів підготовки із зазначенням попередніх умов для вивчення дисципліни. В 2020-2021 навчальному році на платформі KSUonline <http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2589> розміщені презентації вибіркового освітнього компонента, здобувачі спеціальності готельно - ресторанна справа 2-4 курсу навчання згідно голосування обрали вибіркові компоненти. На засіданні вченої ради університету, з урахуванням вибору здобувача затверджується перелік дисциплін вільного вибору циклу загальної та професійної підготовки на наступний навчальний рік для всіх освітніх програм усіх рівнів підготовки і форм навчання.

Презентації вибіркового компонента для ознайомлення представлені на сайті кафедри:

http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/select_components.aspx

Вибіркові освітні компоненти/навчальні дисципліни надають можливість поглибленої підготовки за спеціальностями, що визначають характер майбутньої діяльності на основі індивідуальної траєкторії освітньої та наукової діяльності здобувача; сприяють академічній мобільності та його особистим інтересам, дозволяють здійснювати впровадження спеціалізацій у межах спеціальності/освітньої програми з метою формування загальних і фахових компетентностей відповідно до вимог ринку праці.

Формування індивідуального навчального плану здійснюється відповідно до Порядку створення та застосування

індивідуального плану здобувача вищої освіти ХДУ (наказ ХДУ від 26.05.2020 № 466-Д).

<http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>

До варіативної частини можуть бути зараховані освітні компоненти/навчальні дисципліни, які здобувач – учасник програми академічної мобільності – обирає у закладі вищої освіти-партнері, опановує в межах гостьових курсів, сертифікованих програм (безпосередньо або дистанційно), під час отримання освіти в умовах неформальної або інформальної освіти тощо за умови документального підтвердження вивчення цих дисциплін.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Організація практик здобувачів є складовою системи організації освітнього процесу. Практика регламентується Положенням про проведення практики студентів Херсонського державного університету (від 02.06.2017 № 337-Д)

<http://kspu.edu/1/StudentsPractice.aspx>

В ОП і навчальному плані передбачена навчальна практика на 1 курсі (4,5кр), виробнича практика 2-4 курс загального обсягом - 18 кредитів, переддипломна практика на 4 курсі - (4,5кр). На першому курсі навчальна практика на базі спеціалізованої аудиторії кафедри готельно-ресторанного бізнесу. На другому курсі передбачена виробнича практика в закладах ресторанного господарства, на третьому курсі в закладах готельного господарства і на четвертому в закладах готельно-ресторанного господарства, з якими укладено договори або угоди про співпрацю. Угоди та перелік баз практик (згідно з договорів про проходження практики) представлені на сайті кафедри.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Cooperationagreement.aspx>

Практика забезпечує формування таких компетентностей за ОП: ЗК 01, ЗК 05, ЗК 09, ЗК 10, СК 05, СК 03, СК 07, СК 08, СК 10.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

В ХДУ працюють колективи самодіяльної творчості, що постійно беруть участь у всеукраїнських, міжнародних, міських та обласних, університетських заходах. Зокрема святкування Дня міста; університетський конкурс «Ліга сміху»; «Голос ХДУ»; Фестиваль мистецтв «Молода хвиля». Оновлена актовка зала університету дозволяє проводити сучасні заходи із залученням сучасного звукового та світлового обладнання. Студенти долучаються до соціальних та громадських акцій: участь у заходах до Дня Гідності та Свободи; участь у міських заходах до Дня вшанування пам'яті Героїв Небесної Сотні; В університеті активно працює волонтерський центр «Власний вибір», який постійно проводить соціальні заходи з допомоги учасникам АТО, дітям, які проживають у сиротинцях та школах-інтернатах, підтримки переселенців, беруть участь у всеукраїнських, міжнародних, міських та обласних благодійних акціях тощо. Студенти кафедри приймали участь у ІІІ ресторанному форумі в Херсоні. Волонтери допомагали організаторам V@V event team створити умови для учасників форуму.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/2704163529604532> волонтери кафедри в рамках «Милосердя та Єдності», допомагали у створенні

свята. <https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/1637051579649071> Участь у фестивалі "#ХЕРСОН#УКРАЇНА!", проводили Майстер-класи для дітей "Янголів Добра", "Листівка Матусям". Проведення марафонів - це справжня участь молоді у соціальному та суспільному житті

міста. <https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/1764418173579077>

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Обсяг навчального навантаження встановлюється в кредитах і академічних годинах, що відображено у навчальних/робочих навчальних планах, силабусах й регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в Херсонському державному університеті (від 02.09.2020 № 789-Д) <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=d7a85a9a-a11a-499b-8da9-2971d2edbfo4> Розпорядженням про методичні поради щодо форм самостійної роботи студентів та їх методичного забезпечення.

(<http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>), Положенням про організацію самостійної роботи студентів у ХДУ (Н. від 02.07.16 №428-Д). Здобувачі вищої освіти висловлюють свої побажання щодо організації самостійної роботи через анонімні опитування; результати аналізуються ВЗАО (<http://www.kspu.edu/Information/ratings.aspx>).

Навчальні дні та їх тривалість визначають графіком освітнього процесу та планом-регламентом роботи ХДУ: <http://www.kspu.edu/Legislation/Plan.aspx>

Навчальний час, відведений для самостійної роботи студента, регламентується нормативними документами МОН України, навчальним планом і знаходиться в межах від 1/3 до 2/3 загального обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної навчальної дисципліни. Співвідношення обсягів самостійної роботи та аудиторних занять визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення і мети в реалізації ОП, а також питомої ваги у навчальному процесі практичних і семінарських занять.

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти,

продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти на ОП Готельно-ресторанна справа не здійснюється .

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

<http://kspu.edu/1/RulesOfEntryKSY.aspx>

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

Правила прийому для здобуття вищої освіти в Херсонському державному університеті в 2021 р. розроблені відповідно до Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 15.10.2020 №1274.<http://www.kspu.edu/Entrant/SelectionCommittee/RulesOfEntryToKSU.aspx>
Вступ на базі повної загальної середньої освіти передбачають, окрім передбачених МОН України умов вступу, додаткові особливості, пов'язані зі специфікою ОП. Перелік конкурсних предметів на бюджетні конкурсні пропозиції визначений у відповідності до предметів ЗНО (Українська мова і літературна, Іноземна мова, Історія України або Математика або Біологія або Географія або Фізика або Хімія), За всіма спеціальностями ОКР молодший спеціаліст: Сертифікат ЗНО з української мови і літератури; Сертифікат ЗНО з іноземної мови; Фахове випробування. Згідно стандарту на основі освітнього ступеня «молодший бакалавр» (освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст») ЗВО має право визнати та перезарахувати кредити ЄКТС, отримані в межах попередньої освітньої програми з підготовки молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста): за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» не більше, ніж 60 кредитів ЄКТС; за іншими спеціальностями не більше, ніж 30 кредитів ЄКТС. ХДУ впродовж 4-х років діє освітній центр «Крим - Україна» проводить процедуру атестації відповідно до Порядку проходження атестації для визнання у ХДУ здобутих кваліфікацій:<http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>, <http://www.kspu.edu/NewsPages/CrimeaDonbas.aspx>

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Для здобувачів, які навчалися в українських закладах вищої освіти, у Положенні про організацію освітнього процесу в ХДУ

(<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=d7a85a9a-a11a-499b-8da9-2971d2edbf04>) передбачено проведення порівняльного аналізу освітніх документів (академдовідки / копії залікової книжки) здобувача зі змістом нормативної частини ОП, визначення переліку дисциплін, що можна перезарахувати; визначення вибіркового дисциплін, що можуть бути зараховані, визначення дисциплін, які слід скласти з метою вирівнювання в навчальних планах. У разі не здачі дисциплін впродовж одного семестру студент відраховується. Цю норму закріплено в Правилах прийому на навчання до ХДУ (<http://www.kspu.edu/Entrant/SelectionCommittee/RulesOfEntryToKSU.aspx>). Для здобувачів, які беруть участь у програмі академічної мобільності на базі закордонних ЗВО, визнання ПРН здійснюється відповідно до Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ХДУ (<http://www.kspu.edu/InternationalActivities/DInternatRelations/about.aspx>).

Ця процедура гарантує надійність визнання ПРН через співставлення ОП.

Якщо особа вступає на навчання на підставі іноземних документів про освіту, ХДУ готує відповідні подання до Інформаційно-іміджевого центру МОН України для проведення процедури визнання зазначених документів. Після отримання відповідного сертифікату навчання може бути продовжено. Усі положення розміщено на сайті університету, вони також усно аноншуються претендентам під час подання заяв.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

Наливай Діана Володимирівна

3 курс, денна, 241 Готельно-ресторанна справа

Вступила на навчання на 2-й курс з 01.09.2019 р.

Академічна різниця перенесена на підставі копії залікової книжки №16-181113

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

В університеті визначено Порядок Херсонського державного університету про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті (від 04.03.20 № 247Д)

<http://kspu.edu/1/EduResultsKSU.aspx>

Визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті поширюється лише на обов'язкові компоненти ОП циклів загальної та професійної підготовки. Варіативні компоненти не можуть бути замінені дисциплінами, опанування яких відбувалось в умовах неформальній та інформальній освіті, оскільки забезпечують формування індивідуальної освітньої траєкторії у закладі вищої освіти. Університет може визнати до 10% від

загального обсягу кредитів, передбачених ОП, що здобуті у неформальній чи інформальній освіті. Для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти рекомендується не більше 6 кредитів за курс (рік) навчання. Процедура визнання результатів навчання здобутих у неформальній та інформальній освіті передбачає такі обов'язкові етапи: подавання на ім'я гаранта ОП заяви про зарахування повного обсягу освітньої компоненти за семестр із долученням документів, які можуть засвідчувати наведену інформацію; заява подається не пізніше 30 робочих днів до завершення відповідного семестру; формування предметної комісії; проведення оцінювання для визнання результатів навчання набутих у неформальній та інформальній освіті.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)

Для здобувачів практика застосування правил визнання результатів навчання, отриманих в неформальній освіті, ОП відсутня.

Науково – педагогічні працівники кафедри у 2019-2020 навчальному році згідно розпорядження першого проректора від 31.03.2020 № 4 «Про інформальну освіту науково-педагогічних працівників університету в період карантину», проходили он-лайн курси та тренінги і на підставі звітів викладачів та рішення вченої ради (протокол від 25.06.2020 № 12) університету кожному викладачу було зараховано окрема кількість кредитів. Шляхом інформальної освіти враховано підвищення кваліфікації : Якимчук Д.М. - 2 кр.(60 год) (модуль медійно-професійний -0,2 кр. модуль власне професійний -1,8 кр.); Бурак В.Г. - 2,5 кр.(75 год) (модуль медійно-професійний -0,5 кр. модуль власне професійний -2 кр.); Орленко О.В. – 1,4кр.(42) (модуль інформаційно-комунікаційний -0,2 кр., модуль медійно-професійний -0,2 кр., модуль власне професійний -1 кр). Сертифікати представлені на сайті кафедри <http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/GRS.aspx>

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Згідно до Положення про організацію освітнього процесу в ХДУ (наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д) основними видами навчальних занять на ОП є лекція, лабораторне, практичне, семінарське, індивідуальне заняття, консультація. Застосування в університеті змішаних форм навчання забезпечує право на проведення усіх видів навчальних занять як в традиційній формі, так і з використанням технічних засобів комунікації. Підставою для такої організації освітньої діяльності є Положення про організацію освітнього процесу в ХДУ (наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д), відповідний наказ ректора, збереження проведеної роботи, доступність учасників освітнього процесу до цієї організаційної форми. згідно положення херсонського державного університету про силабус навчальної дисципліни/освітньої компоненти <http://kspu.edu/1/syllabusofthediscipline.aspx> до основних методів навчання і викладання за оп відносяться: традиційні (практичний, наочний, словесний) та інтерактивні (дискусії, виконання ситуаційних завдань, в т.ч. з використанням спеціалізованого устаткування та обладнання, робота в команді, рольові ігри, майстер-класи, навчальні екскурсії у діючі готельно-ресторанні підприємства тощо). Поширеними є презентації та проектний метод, що розвивають здатність до наукового пошуку, класифікації інформації, аналізу, синтезу, аргументованого представлення результатів, за допомогою сучасних інформаційних технологій.

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Інформація критеріїв оцінювання здобувачі отримують з силабусів у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в ХДУ (наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д). Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ (наказ від 07.09.20 № 803-Д) <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=97e058e6-9210-4d10-8fee-d08fed608163> Порядку оскарження процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів у ХДУ, наказ від 07.09.2020 №802-Д <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=6ebfe53b-c5d6-45c5-8ccd-eb65b05ea158>.Згідно до Порядку опитування здобувачів щодо якості освіти та освітнього процесу у ХДУ <http://kspu.edu/1/EduQuality.aspx> Здобувачі з використанням гугл-форм та інших технічних засобів пройшли опитування після завершення вивчення дисципліни. Результати опитування здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти щодо критеріїв якості освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» показали, що на думку здобувачів рівень задоволеності змістом (набір дисциплін) ОП для успішної роботи за фахом склав 90%, оцінка обсягу практичної підготовки, закладеної в ОП спеціальності склала 86 %, зміст ОП спеціальності відповідає очікуванням здобувача на рівні 81%. <http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/poll.aspx> Відділом ВЗЯО опитування проводиться відповідно до семестрового графіку заходів з оцінювання якості освіти та освітнього процесу, який містить терміни проведення опитування та затверджується ректором за поданням керівника відділу забезпечення якості освіти.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Академічна свобода досягається шляхом діяльності науково-педагогічних працівників через такі форми самостійно обирають сучасні методи та прийоми викладання; обмінюються знаннями та досвідом, здобутими під час наукових стажувань, конгресів, науково-практичних конференцій, стажування.

Студенти мають право обирати навчальні дисципліни в межах, передбачених ОП та навчальним планом, в обсязі, що становить не менше 25% від загальної кількості кредитів ЄКТС. Здобувачі ОП мають індивідуальну траєкторію навчання, що передбачає: 1) вибір навчальних дисциплін; 2) вибір тем курсових та наукових робіт; 3) вибір місця проходження практики; 4) участь у роботі проблемних груп; 5) участь у Всеукраїнських студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт.

Основні методи навчання: лекції, у т.ч. інтерактивні лекції, презентації, тестові завдання, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), пояснення, розповідь, лекції-презентації. Доцент Носова І.О. додала до свого силабусу систему творчих завдань спрямованих на формування міжкультурних компетенцій та здатності працювати з людьми різної національності, конфесії і культури. Так було впроваджено виконання системи творчих (креативних) та дослідницьких завдань, ситуативне завдання, тренінг «Дослідження розвитку культури та психологічних особливостей працівника сфери гостинності».

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів *

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих ОК є доступною, зрозумілою і доводиться до відома учасників ОП на початку вивчення кожної освітньої компоненти на першому навчальному занятті відповідно до силабусу. Розпочинаючи вивчення нової освітньої компоненти здобувач освіти розуміє, які вимоги висуває викладач до порядку відвідування, ліквідації академічних заборгованостей, оцінювання (політика навчальної дисципліни), як буде організоване навчання та самостійна робота.

На сайті університету, зокрема на сторінці кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу є силабуси освітніх компонентів ОП.

http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx

На сайті ХДУ розміщена додаткова інформація, важлива для здобувачів вищої освіти, план-регламент ХДУ (<http://www.kspu.edu/Legislation/Plan.aspx>), розклад дзвінків (<http://www.kspu.edu/ForStudent/Timetable.aspx>), графік освітнього процесу, розклад занять (<http://www.kspu.edu/ForStudent/Shedule.aspx>)

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

1. Здобувачі ОП різних років навчання (Пластун А, Приходцева В, Пронін В, Іванов Є, Перегибенко А.) були залучені до збору інформації та проведення дослідження «Аналіз попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства у курортній зоні Херсонської області» результати представлені в звіті про науково-дослідну роботу: «Стан та удосконалення закладів готельно-ресторанного господарства в курортній зоні Херсонської області за рахунок використання інноваційних технологій (державна реєстрація УкрІНТЕІ 0116U005124) Дослідження присвячене визначенню шляхів підвищення ефективності експлуатації туристсько-рекреаційних ресурсів Херсонської області, можливість переведення їх у ефективне джерело доходів України. У 2020 року в УкрІНТЕІ зареєстрована ініціативна тема «Теоретико-прикладні засади формування інноваційного туристичного продукту в сфері гостинності Південного регіону (державна реєстрація 0120U104331, від 17.10.2020).

2. На кафедрі є дві проблемні групи «Функціональне харчування в умовах соціального захисту населення України»; «Актуальні проблеми розвитку туристичного краєзнавства на Півдні України». З 2020 року створено науковий гурток «Збереження автентичності кухні Херсонщини та обґрунтування використання локальних інгредієнтів» рамках соціального проекту «Смаки Херсонщини». Місія цього проекту: відродження традицій українського кулінарного мистецтва та престижу професій сфери ресторанного господарства Херсонщини та відродження вінтажних (старовинних) рецептів області та популяризацію регіональних послуг гостинності.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Studentclubs.aspx>

3. Студенти залучаються до написання наукових робіт для Всеукраїнських конкурсів та наукових робіт, так, студентки 2го курсу Ейсмонт К., Гергеман В. отримали 3 місце на всеукраїнському студентському конкурсі бізнес-проектів «Бізнес-трамплін» КНТЕУ, м. Київ, 2021р. Починаючи з молодших курсів залучаються до науково-дослідницької роботи, конкурсах. Результати наукового пошуку знаходять відображення у доповідях на конференціях, тезах. <http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/FOP/Conference.aspx>

4. Викладачі кафедри та студенти спеціальностей «Готельно-ресторанна справа», «Туризм» брали участь у реалізації освітнього проекту «Зупинка Суворівська: переосмислення вуличного простору» м. Херсон, ініційованого ГО "Глобальний погляд" за грантової підтримки Європейського Союзу (програма "House of Europe"). Він передбачає міждисциплінарну взаємодію та орієнтований на формування компетенцій майбутніх фахівців, дотичних до розвитку сучасного міського простору.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Erasmus.aspx>. У ХДУ існує: Відділ по роботі з обдарованою молоддю, (<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DepartmentTalentedPeople.aspx>), Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих учених Херсонського державного університету (<http://www.kspu.edu/NewScienceActivity/CouncilYoungScientists.aspx>)

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

1. Гарант ОП Якимчук Д.М. в 2017 р. на основі проходження підвищення кваліфікації в ХНТУ (свідоцтво №289 від 02.11.17) оновив теми освітніх компонентів «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» та «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства». Особливості клімату Півдня України для розробки заходів підвищення енергоефективності в закладах гостинності - освітня компонента «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (патент №110627); У 2019 році в результаті проходження стажування у Wyższa Szkoła

Lingwistyczna, що є елементом Європейського освітнього проекту «The innovative Methods and Technologies of Teaching: The Newest in the European Educational Practice» оновлено теми освітньої компоненти «Експертиза якості надання послуг готельно-ресторанного господарства», враховано досвід країн Європейського союзу стосовно ведення експертизи закладів гостинності.

2. Завідувачка кафедри Орленко О.В. проходила стажування The University College of Tourism and Ecology in Sucha Beskidzka (Poland), 2020 р. На основі вивчення сучасного досвіду впровадження інноваційних технологій в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі оновила зміст теми «Довідково-інформаційне забезпечення індустрії міжнародного туризму в глобальній мережі» у межах ОК «Світовий туризм та готельне господарство».

3. Доцент кафедри Носова І.О. ввела до структури силабусу «Культура готельно-ресторанної справи», систему творчих завдань спрямованих на формування міжкультурних компетенцій та здатності працювати з людьми різної національності, конфесії і культури. Було впроваджено виконання системи творчих та дослідницьких завдань:

1.Розробка інтелектуальної карти «Розвиток професійної культури у готельному та ресторанному бізнесі» (ретроспективний аналіз). 2.Розробка інтелектуальної карти «Правила подачі різних страв під час ресторанного обслуговування. 3.Ситуативне завдання. Вирішення конфліктних ситуацій у сфері гостинності. 4.Тренінг «Дослідження розвитку культури та психологічних особливостей працівника сфери гостинності».

4. Доцент кафедри Бурак В.Г. розробила інтерактивний ілюстрований електронний ресурс «Кулінарний словник ресторатора» для дистанційного навчання з ОК «Основи кулінарної майстерності» для спеціальності готельно-ресторанна справа. <http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2068#section-0> . В рамках проекту «Смаки Херсонщини» оновлено теми освітньої компоненти «Технології продукції ресторанного господарства», а саме «Традиції Херсонщини у технології приготування страв з локальними продуктами» та «Сучасні технології страв із кавуна – бренда Херсонщини», оновлено теми освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства», а саме «Особливості традиції та культури харчування мешканців Півдня України» та «Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Херсонщині». Тематика курсових робіт розроблена з урахуванням відродження вінтажних (старовинних) рецептів Херсонської області та популяризацію регіональних послуг гостинності.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО

Навчання, викладання та наукові дослідження регламентується у межах Положення про інтернаціоналізацію ХДУ від 26.06.2020 № 593-Д; Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ХДУ від 26.06.2020 № 592-Д; Положення про академічну мобільність науково-педагогічних працівників ХДУ від 02.06.2020 №494-Д <http://kspu.edu/l/InternationalMobilityKSU.aspx>

Студенти та викладачі за ОП мають змогу брати участь у програмах міжнародної академічної мобільності. З 2020 року відкрита організація програм академічної мобільності за програмою «Mevlana». Університет Аланія Алааддін Кейкубат (Туреччина) Можливість навчання для студентів та проходження стажування для викладачів напряму «туризм і готельний менеджмент», також в інших стажуваннях та он-лайн стажувань за кордоном, здобуваючи знання і вміння, що можуть бути застосованими для підвищення якості освітнього процесу.

У 2019 році гарант ОП, доцент кафедри Якимчук Д.М. пройшов стажування у Wyższa Szkoła Lingwistyczna (м. Ченстахова, Польща, 2019 р.), Сертифікат № КРК19/07/41 від 05.07.2019 р., під час якого мав можливість налагодити зв'язки з іноземними партнерами, набути важливого досвіду інноваційного розвитку вищої освіти у сфері обслуговування, який був використаний у процесі викладання освітніх компонент. Орленко О.В. проходила стажування The University College of Tourism and Ecology in Sucha Beskidzka (Poland), 180 годин (6 кредитів ECTS). Сертифікат № 11/NS/2020 від «14» вересня 2020 р., в результаті планується підписання договору про співпрацю з цим закладом.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Форма проведення усіх видів контролю визначається освітньою програмою/навчальним/робочим навчальним планом. Система оцінювання регулюється Положенням про організацію освітнього процесу наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д , Порядком оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ (від 07.09.2020 № 803-Д). Контрольні заходи включають: поточний контроль, семестровий (підсумковий) контроль, атестацію. <http://kspu.edu/l/EduProcessKSU.aspx> <http://kspu.edu/l/EduProcessKSU.aspx> Критерії оцінювання видів навчальної діяльності визначаються освітньою програмою, відображаються у силабусі освітньої компоненти, доводяться до відома здобувачів на початку вивчення освітньої компоненти та не можуть змінюватися упродовж вивчення даної освітньої компоненти. Оцінювання результатів навчання, отриманих здобувачем під час вивчення освітньої компоненти/навчальної дисципліни, формою семестрового контролю якої є екзамен, здійснюється на основі виконання всіх видів навчальної діяльності (робіт), поточної успішності та підсумкового контролю. Загальна оцінка складається: 60 балів - поточне оцінювання (результати виконання всіх обов'язкових видів робіт); 40 балів: результати підсумкового контролю. Кількість балів за вибіркові види діяльності (робіт), які здобувач може отримати для підвищення семестрової оцінки, не може перевищувати 10 балів Максимальна кількість - 100 балів. Взаємозв'язок програмних результатів навчання, видів навчальної діяльності та критеріїв оцінювання забезпечує валидність оцінювання успішності здобувачів освіти і встановлення факту досягнення програмних результатів навчання. Критерії оцінювання базуються на очікуваних програмних результатах навчання. Залік/диф. залік проводиться на останньому аудиторному занятті освітнього компонента, та полягає в оцінюванні засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів навчальних завдань на семінарських, практичних заняттях, самостійної роботи. Екзамен – форма підсумкового контролю засвоєння

студентом програми освітнього компонента за навчальний період (семестр, сесія), що проводиться як контрольний захід під час екзаменаційної сесії для денної та заочної форм навчання. Перелік питань (завдань) за темами згідно силабусу освітнього компонента, формує викладач та пропонує для обговорення і ухвалення на засіданні кафедри за участю членів групи забезпечення спеціальності. Оцінка з дисципліни за семестр, що виставляється у відомість обліку успішності, складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється за національною системою та шкалою ЄКТС. Система оцінювання у межах ОП відповідає вимогам Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи, Стандартам і рекомендаціям щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти, розглядається як інструмент визнання завершення здобувачем освіти обов'язкових видів навчальної діяльності й досягнення програмних результатів навчання за окремими ОК і ОП загалом.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Правила проведення контрольних заходів та критерії оцінювання згідно «Порядку оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті (від 07.09.2020 № 803-Д). Критерії оцінювання для кожного виду діяльності (робіт) розробляються викладачем та відображаються у силабусі освітньої компоненти/навчальної дисципліни, тощо. Критерії оцінювання доводяться до відома здобувачів на початку вивчення освітньої компоненти або виконання робіт та оприлюднюються на вебсторінці кафедри офіційного сайту ХДУ. <http://kspu.edu/l/EduProgramKSU.aspx>

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Розклад навчальних занять та заліково-екзаменаційної сесії для здобувачів всіх рівнів навчання в ХДУ представлено: <http://www.kspu.edu/ForStudent/Shedule.aspx>

Також для зручності в ХДУ розроблено Путівник Студента на 2020/2021 <http://www.kspu.edu/ForStudent/StudentGuide.aspx>

Порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=97e058e6-9210-4d10-8fee-d08fed608163>

Інформація про контрольні заходи та критерії оцінювання доводиться до здобувачів перед початком вивчення освітньої компоненти декількома видами:

- самостійне ознайомлення із освітніми компонентами на сайті кафедри університету http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx

- ознайомлення на першому занятті з допомогою викладача;

- консультацій з гарантом ОП та кураторами (щодо атестації здобувачів вищої освіти та інших комплексних контрольних заходів).

В умовах запровадження змішаного (дистанційного) навчання застосовуються різні форми та методи дистанційного навчання здобувачів: відео конференція та форум на платформі Zoom, чат, електронна пошта, анкетування, соціальні мережі, служби обміну миттєвими повідомленнями та мобільні застосунки Viber дозволяють створювати закриті групи, спільноти, чати, вести обговорення тем, завдань, проблем, інформації. Платформа Moodle (<https://moodle.org/>) — безкоштовна відкрита система управління дистанційним навчанням.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?

На час затвердження ОП 2017 стандарт вищої освіти перебував на обговоренні. У відповідному проєкті було передбачено атестацію здобувачів вищої освіти у формі комплексного іспиту за фахом або написання та публічного захисту кваліфікаційної роботи (проєкту). Проєктною групою було включено до ОП державну атестацію у формі: 1. Комплексний іспит за фахом: (Технологія та організація готельного і ресторанного господарства, Інженерно-технічне забезпечення діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів, Управління підприємствами готельного і ресторанного господарства, санаторно-курортними закладами) та 2. Іспит: іноземна мова (за професійним спрямуванням). Програми розміщені на сайті кафедри: <http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Certification.aspx> Під час оновлення ОП 2020 року згідно Стандарту вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (від 04.03.2020 № 384), програма атестації здобувачів передбачає атестаційний екзамен та публічний захист кваліфікаційної роботи. В ХДУ розроблено положення про кваліфікаційну роботу, де передбачено обов'язкова процедура перевірки кваліфікаційних робіт (проєктів) на унікальність, яка здійснюється відповідно до розділу 7 Порядку виявлення та запобігання академічному плагіату у науково-дослідній та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти. (Наказ від 09.10.2020 № 953-Д). <http://kspu.edu/l/EduProcessKSU.aspx>

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

До основних документів ХДУ, якими регулюється процедура проведення контрольних заходів відносяться: «Положення про організацію освітнього процесу наказ ХДУ» (від 02.09.2020 № 789-Д), <http://kspu.edu/l/EduProcessKSU.aspx>

Порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті, Порядок оскарження процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів у ХДУ (наказ від 07.09.2020 № 802-Д) <http://kspu.edu/l/AppealProcedure.aspx>

Зазначені документи розміщені у вільному доступі на сайті університету.

Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Положення про організацію освітнього процесу наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д, <http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx> Інформація щодо строків і порядку проведення, видів завдань і критеріїв оцінювання є зрозумілою, точною й доступною для всіх учасників освітнього процесу; критерії і методи оцінювання, виставлення оцінок оприлюднені заздалегідь (до початку оцінювання). Об'єктивність екзаменаторів забезпечується шляхом створення комісій під час захисту курсових робіт, результатів виробничої практики, а також шляхом присутності завідувача кафедри, якщо здобувач вищої освіти складає іспит молодому викладачеві. З метою запобігання та врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу розроблено Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ХДУ (Наказ № 76-Д від 02.02.2018), яке містить порядок подання і розгляду апеляції результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ХДУ. Положення є загальнодоступним для усіх учасників освітнього процесу (<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>). Порядок оскарження процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DAcademicServ.aspx> Потреби застосовувати процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів за час провадження освітньої програми, що акредитується, не було. Об'єктивність екзаменаторів забезпечується через чітке дотримання науково-педагогічними працівниками тактової політики.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок повторного проходження контрольних заходів здобувачами вищої освіти визначений «Положенням про організацію освітнього процесу у ХДУ». Повторне складання студентами підсумкового контролю з кожної освітньої компоненти при незадовільній оцінці допускається не більше двох разів: перший раз – викладачу з навчальної дисципліни; другий раз – комісії, створеній деканом факультету. Ліквідація академічної заборгованості проводиться після закінчення екзаменаційної сесії за окремим розкладом, складеним деканатами факультетів та узгодженим із навчальним відділом не пізніше наступного тижня після сесії. У ХДУ розроблено та впроваджено наступні документи, що визначають порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів: «Положення про організацію освітнього процесу у ХДУ» «Порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ХДУ» «Положення про академічну доброчесність ХДУ» (<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>)

Яким чином процедури ЗВО урегулюють порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок оскарження процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів у ХДУ (наказ від 07.09.2020 № 802-Д)

<http://kspu.edu/1/AppealProcedure.aspx>

Порядок звернення здобувачів вищої освіти щодо оскарження процедури проведення та результатів оцінювання контрольних заходів:

- Поточний контроль. Не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів здобувач має право звернутися до викладача, за обґрунтуванням щодо результатів оцінювання. Викладач у присутності гаранта та завідувача кафедри може обґрунтувати дотримання вимог проведення та відповідності виставленої оцінки критеріям оцінювання.
- Підсумковий (семестровий) контроль. Якщо здобувач незгодний із результатами то не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів оскаржити їх шляхом звернення до проректора з навчальною та науково-педагогічною роботи із письмовою апеляційною заявою.
- Атестація (кваліфікаційний іспит). У випадку незгоди із результатами оцінювання, здобувач має право не пізніше наступного робочого дня після дня оголошення результатів, подати письмову апеляційну заяву на ім'я проректора. Апеляція має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного дня після її подання. Здобувач, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви. Прикладів оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів навчання не було через відсутність апеляцій з боку здобувачів вищої освіти.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

В ХДУ розроблено й впроваджено в освітній процес документи, що містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, а саме: «Положення про академічну доброчесність ХДУ»; «Порядок виявлення та запобігання академічному плагіату в науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті»; «Положення про комісію з питань академічної доброчесності» <http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>

У ХДУ розроблено та впроваджено у освітній процес «Збірник нормативних документів «Академічна доброчесність у навчанні, викладанні й науковій (творчій) в ХДУ», «Кодекс академічної доброчесності здобувачів вищої освіти ХДУ» та «Кодекс академічної доброчесності науково-педагогічного працівника ХДУ».

(<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>).

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?

З першого курсу студентів ОП готельно-ресторанна справа знайомлять з Порядком виявлення та запобігання академічного плагіату в науково-дослідній та навчальній діяльності. Порядок є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти здобувачів вищої освіти в Херсонському державному університеті. (04.09.2020 № 800-Д), <http://kspu.edu/PlagiarismPrevention.aspx>

передбачає заходи організаційного характеру, спрямовані на виявлення академічного плагіату та запобігання фактів недоброчесності в академічній спільноті Університету.

Всі студенти підписують «Кодекс академічної доброчесності здобувачів вищої освіти ХДУ», де зазначено: самостійно виконувати навчальні завдання, завдання поточного й підсумкового контролю результатів навчання; надавати достовірну інформацію щодо результатів власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використаних методик досліджень та джерел інформації; не використовувати результати досліджень інших авторів без використання покликань на їхню роботу та ін., та НПП підписують «Кодекс академічної доброчесності науково-педагогічного працівника ХДУ».

Всі наукові роботи, тези конференцій, статті у науковій Вісники проходять перевірку на унікальність за допомогою системи UNICHECK Науковій бібліотеки ХДУ, якщо роботи містять ознаки плагіату, вони повертаються на доопрацювання. Збір інформації здійснюється через помічника декана з якості освіти факультету бізнесу і права, який організовує такі заходи.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів ОП в ХДУ застосовано такий комплекс заходів:

- ознайомлення здобувачів із документами, що унормовують запобігання академічного плагіату й установлюють відповідальність за академічний плагіат (Кодекс академічної доброчесності здобувача вищої освіти (<http://kspu.edu/1/AcademicIntegrity.aspx>) та НПП (<http://kspu.edu/1/AcademicIntegrity.aspx>) ХДУ;

- В ОП передбачена обов'язкова компонента «Академічна доброчесність», де студенти вивчають сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

В ХДУ регулярно проходять семінари з питань наукової етики та недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах, крім того, у ХДУ діє комісія з питань академічної доброчесності. Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти сприяє перевірка на академічний плагіат кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти, а також проведення конкурсів на кращу наукову роботу із обов'язковістю перевірки останніх на наявність плагіату. <http://kspu.edu/1/PositionOfAcademicIntegrity.aspx>

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу Херсонського державного університету, затвердженого наказом від 02.02.2018 № 76-Д, Порядку виявлення та запобігання академічному плагіату в науково-дослідній та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти ХДУ, затвердженого наказом від 04.09.2020 № 800-Д, створена комісія з питань академічної доброчесності Херсонського державного університету» (наказ від 04.11.2020 № 1092-Д) До складу входять: перший проректор Омельчук С.А., директорка Наукової бібліотеки Арустамова Н.А, керівниця відділу ВЗЯО Бистрянцева А.М., голова профкому Головченко І.В. За порушення академічної доброчесності діючим Положенням про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ХДУ (<http://kspu.edu/1/PositionOfAcademicIntegrity.aspx>) - передбачено для НПП притягнення до такої відповідальності: відмова у присудженні чи позбавлення наукового ступеня чи присвоєнні вченого звання, звільнення з ХДУ, притягнення до дисциплінарної, адміністративної та /або кримінальної відповідальності тощо; - передбачено для здобувачів вищої освіти: повторне проходження оцінювання /освітньої компоненти освітньої програми, відрахуванні з ХДУ, позбавлення академічної стипендії, відмова у присудженні відповідного ступеня вищої освіти тощо. Дотримання академічної доброчесності в ХДУ впроваджено на високому рівні, тож не було необхідності у вживанні зазначених заходів. Ситуації порушення академічної доброчесності здобувачами освітньої програми, яка акредитується, не зафіксовано.

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?

В ХДУ існує «Положення про проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) у Херсонському державному університеті» (від 28.12.2019 року №1142-Д)

http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Polojenie_pro_konkurs.aspx

Під час конкурсного добору викладачів ОП необхідний рівень їх професіоналізму забезпечується шляхом встановлення високих критеріїв професійної відповідності. Такими є присудження вченого звання та наукового ступеня, публікації у фахових наукових виданнях, наявність публікацій, що індексуються у міжнародних наукометричних базах та платформах, участь у наукових проектах тощо. Укладенню трудового договору (контракту) передують конкурсний відбір, і конкурсна комісія на підставі поданих документів

(http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Zrazku_dokumentiv.aspx), ухвалюючи рекомендацію для розгляду претендентів на посаду на засіданні вченої ради факультету. Претенденти на посаду професора, доцента, старшого викладача, викладача, асистента обов'язково проводять відкрите навчальне заняття, заповнюють оцінний лист визначення рейтингових балів діяльності відповідно до Показників діяльності НПП http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Zrazku_dokumentiv.aspx
Відділ забезпечення якості освіти під час конкурсного відбору на посаду проводить онлайн опитувань «Викладач очима студентів» і готує відповідні матеріали для засідання конкурсної комісії, що враховується у загальну кількість балів викладача.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу

Роботодавці активно залучаються до організації та реалізації освітнього процесу шляхом: 1.Залучення в освітній процес на посаду старшого викладача, зовнішнього сумісника, заступника керуючого готелем «Оптима Херсон» Ганну Пластун, яка має практичний досвід в організації роботи готелю (мережа готелів Reikartz Hotel Group, має високі стандарти в обслуговуванні) до викладання обов'язкових ОК «Організація готельного господарства» «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3595406143813595> 2.На кафедрі створена Рада роботодавців з метою постійного співпраці, а також продовження залучення практиків та стейкхолдерів до навчального процесу, для збільшення ефективності процесу навчання та покращення практичних навичок студентів. Постійно триває співпраці зі стейкхолдерами.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FPB/ChairGenengineerTraining/radarab.aspx>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3678304818857060>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3559771577377052>

Роботодавці, з якими укладено угоди про співпрацю залучаються до реалізації ОП як бази виробничої практики.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FPB/ChairGenengineerTraining/Cooperationagreement.aspx> Роботодавці залучаються до оновлення та вдосконалення освітніх програм, у проведенні атестації здобувачів вищої освіти.

Активність роботодавців у процесах організації та реалізації ОП зумовлена їх зацікавленістю у забезпеченні заповнення вакансій.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

Постійно запрошується фахівців із галузі гостинності до проведення майстер-класів та студенти відвідують діючі заклади гостинності:

- Майстер-клас з приготування локальних сезонних продуктів. Шеф ресторану «Жбанек» Andre Ruptanov, наш випускник бакалавр спеціальності готельно-ресторана справа.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3568672396486970>

- Майстер-клас ресторан грузинської кухні «Стумарі»:

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3502185273135683>

- Гостьова лекція для 1 курсу спеціальностей «Туризм» та «Готельно-ресторанна справа» Вітюк Алла, відділ розвитку туристичної діяльності в управлінні туризму та курортів ХОДА.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3486700798017464>

- студенти 2 курсу відвідали ДП "Стандартизації, сертифікації та метрології"

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3477082792312598>

- Гостьова лекція спікера Юлія Олександрова (Co Owner в B&B event team, засновником ProРесторан, Co Owner в MobyDar та ін.)

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/2872173739470176>

В рамках співпраці з Південною Асоціацією шеф-кухарів України (викладачі є членами асоціації) залучаються наші студенти до конкурсів та майстер-класів.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/1657867730900789>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/2074911359196422>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/186472044021516>

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Відділ міжнародних ініціатив та проектної діяльності сприяє забезпеченню матеріалами про міжнародні гранти, стипендії, програми, форуми, конференції. Фахівці відділу проводять консультації, з питань відрядження закордон, та сприяють академічній мобільності викладачів, студентів, аспірантів та інших співробітників ХДУ.

<http://www.kspu.edu/NewScienceActivity/StaffTraningSystem.aspx>

Відділ по роботі з обдарованою молоддю,

<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DepartmentTalentedPeople.aspx>

Університетська школа професійного розвитку.Систему професійного розвитку викладача регламентує Положення про критерії преміювання науково-педагогічних працівників університету <http://kspu.edu/1/Internship.aspx> та система внутрішнього підвищення кваліфікації НПП, в рамках цієї системи викладачі кафедри пройшли семінар – тренінг «Інституційні інструменти професійного розвитку сучасного викладача університету» та отримали сертифікати.

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/289253880743366>

Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр і факультетів наказ ХДУ (наказ від 07.04.2020 № 335-Д) <http://kspu.edu/1/RatingAssessmentKSU.aspx> Згідно

проведеного рейтингування НПП: гарант ОП Готельно-ресторанна справа Якимчук Д.М. займає серед доцентів ХДУ 20 місце серед 261; завідувачка кафедри Орленко О.В. займає 27 місце серед 61. Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу за сумою показників займає 14 місце серед 45. <http://www.kspu.edu/Information/ratings.aspx>

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В ХДУ розроблено «Положення про систему рейтингового оцінювання НПП, кафедр, факультетів», що передбачає введення рейтингового оцінювання діяльності НПП, кафедр та факультетів є невід'ємною складником внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти, стимулювання підвищення кваліфікації, професіоналізму, продуктивності наукової і навчальної діяльності, розвитку креативності та ініціативності НПП. <http://kspu.edu/1/RatingAssessmentKSU.aspx> Згідно з Колективним договором між ректором та профкомом профспілкової організації співробітників ХДУ на 2016-2020 рр. (<http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Koldogovor.aspx>) преміювання працівників університету здійснюється за тривалу і бездоганну роботу та інші досягнення, можуть застосовуватися такі заохочення: а) оголошення подяки; б) преміювання (Положення про критерії преміювання науково-педагогічних працівників Херсонського державного університету від 24.02.2020 р. <http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Reshenie/24022020.aspx>); в) Почесною грамотою; г) нагородження пам'ятною адресою; д) заохочувальні відзнаки МОН України; е) знаком Почесний професор; є) знак «Відмінник освіти України». За досягнення високих результатів у роботі, навчанні, вихованні, науковій діяльності науково-педагогічні працівники представляються до нагородження державними нагородами, присвоєння їм почесних звань, відзначення державними преміями, грамотами. Завідувачка кафедри Орленко О.В. отримала подяку Міністерство освіти і науки України.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

Матеріально-технічні ресурси ХДУ забезпечують реалізацію ОП через формування сприятливого для студентів і викладачів освітнього середовища (5 навчальних корпусів; комп'ютерну техніку, доступ до адміністративної мережі університету, Інтернету; студентське містечко, що об'єднує 3 гуртожитки; плавальний басейн; сучасний спортивний майданчик, спортивно-оздоровчий табір «Буревісник»; ботанічний сад; навчально-тренувальний центр із водних видів спорту; музей історії університету; юридичну клініку, кафе «Універ». У ХДУ працює редакційно-видавничий відділ; наукова бібліотека в якій надається доступ до бази даних Web of Science та Scopus, репозитарій ХДУ (<http://ekhsuir.kspu.edu>), відкрито сучасний коворкінг-центр для студентів та викладачів. Положення про Наукову бібліотеку Херсонського державного університету <http://kspu.edu/1/ScientificLibrary.aspx> На факультеті бізнесу і права існує спеціалізований комп'ютерний клас, спеціалізована аудиторія кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. В корпусі №5 спеціалізована аудиторія ресторанних технологій, де розташоване сучасне обладнання. Навчально-методичне забезпечення ОП постійно оновлюється та оновлюється фонд методичних рекомендацій з навчальних дисциплін. http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Monografii_ychebniki_metodicheskie_rekomendacii.aspx Уся інформація щодо фінансової діяльності ХДУ є у вільному доступі: <http://www.kspu.edu/Legislation/Financialinformation.aspx>

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

В ХДУ здобувачі вищої освіти мають вільний доступ до WIFI, право безоплатно користуватися басейном по графіку факультетів, ресурсами бібліотеки, спортивних залів та майданчиків. Забезпечені гуртожитками, можливістю харчування у їдальні (кафе Універ, буфети на кожному поверху головного корпусу). Окрім освітнього процесу, студенти ОП мають змогу за сприяння університету реалізувати себе у науковій (участь у конкурсах, конференціях, публікація тез та статей), громадській (участь у студентському самоврядуванні, волонтерських проєктах, благодійних акціях), культурно-мистецькій (організація концертів, вечорів, діяльність театральної студії та ін.), спортивній (участь у тренуваннях та змаганнях з різних видів спорту, підвищення спортивної майстерності). За сприяння студентського самоврядування проводяться туристичні та розважальні заходи. На базі соціально-психологічної служби ХДУ створено сектор соціальної інклюзії з метою соціально-психологічного супроводу студентів з особливими освітніми потребами. <http://kspu.edu/1/PhysiologicalService.aspx> У жовтні 2019р. було проведено психологічне тестування зі студентами перших курсів ОП «Готельно-ресторанна справа» з метою дослідити мотивацію до навчання у закладі вищої освіти. Регулярно проводиться опитування серед здобувачів щодо їхніх потреб та інтересів, які керівництво ХДУ враховує для вдосконалення освітнього середовища.

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

На початку навчального року здобувачі 1-4 курсів проходять вступний інструктаж з безпеки життєдіяльності та інструктаж з охорони праці під час трудового і професійного навчання.

Для студентів на офіційній сторінці соціально-психологічної служби, викладені методичні рекомендації для НПП щодо подолання та протидії виникнення булінгу «Шляхи протидії запобігання та подолання наслідків насильства».

<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/psychologicalservice.aspx>

Розміщено на сторінці служби та на соц. мережах посилання онлайн-курсу з теми «Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти» з метою розширення власної компетентності з цієї проблематики, є відео сюжет «Конфлікт у нашому житті», інформація про можливі шляхи подолання стресу; як долати перешкоди на шляху досягнення мети; <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/psychologicalservice.aspx>

У 2019-2020 навчальному році зі студентами 1 курсу ОП «Готельно-ресторанна справа» у жовтні проведено тренінгове заняття «Як встановлювати контакт, знайомитися з людьми», «Бар'єри спілкування та шляхи його подолання» з метою ознайомити молодь з тим, як будувати взаємини з оточуючими людьми, як ефективно спілкуватися.

Також в соц. мережах (на сторінці соціально-психологічної служби в Інстаграм

https://instagram.com/psychology_ksu?igshid=1u0o82nbdgiqu) проводиться захід для студентів університету «Задай питання психологу», де бажаючі можуть задати питання та отримати кваліфікаційну відповідь.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Освітня, організаційна, консультаційна, соціальна підтримка для здобувачів вищої освіти ХДУ на факультеті організована через деканат, кураторів, завідувача кафедри. На факультетах працюють помічники декана з організаційно-виховної роботи та діє студентська рада. Голова студентської ради як і голова старостату, студентського наукового товариства, студентського містечка входять до складу студентського парламенту ХДУ, який вирішує нагальні питання з адміністрацією ЗВО.

Інформаційна підтримка студентів здійснюється за допомогою дошок оголошень та університетського телеграмканалу @ksu_talks. Постійно відбувається індивідуальна взаємодія кураторів і викладачів із студентами через безпосереднє спілкування та шляхом залучення програм Viber, WhatsApp, Facebook тощо. Інформування як з освітніх, так і позасвітніх питань здійснюється через сайти факультету та кафедри. Студенти постійно отримують інформацію щодо стипендіальних програм, участь у міжнародних грантах та проєктах. Первинна профспілкова організація студентів допомагає здобувачам вищої освіти вирішувати соціальні питання.

У ХДУ існують соціальні стипендії як метод підтримки студентів за соціальними категоріями (діти-сироти та діти, позбавлені батьківського піклування; постраждали ЧАЕС; учасники бойових дій та діти учасників бойових дій; діти, один з батьків яких загинув (пропав безвісті) або помер внаслідок поранення в АТО; діти-інваліди та особи з інвалідністю I-III групи; студенти із сімей, які отримують допомогу як малозабезпечені; внутрішньо переміщенні особи). Інформацію щодо законодавчої бази та порядку отримання соціальних стипендій студенти можуть отримати на сайті ХДУ та у деканаті. Безкоштовні юридичні консультації надає Юридична клініка ХДУ.

http://www.kspu.edu/About/Faculty/Faculty_of_Law/PublicLawConsulting.aspx

Студенти засвідчують високий рівень задоволеності різними формами освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в університеті.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

ХДУ створює умови для забезпечення осіб з особливими освітніми потребами реалізувати право на навчання. Це зазначається в Правилах прийому здобувачів вищої освіти ХДУ та реалізується в освітньому процесі. З метою забезпечення прав здобувачів з особливими потребами університет активно співпрацює з представниками «Інваспорту», під час вступних випробувань призначає осіб, професійна підготовка яких надає право здійснювати спеціальний супровід вступників під час складання іспитів, надають професійну допомогу у спілкуванні з іншими учасниками академічної спільноти, у створенні освітнього середовища, необхідного цим здобувачам – використання елементів дистанційного навчання, контроль за створенням умов для переміщення. Навчальні корпуси обладнані пандусами, головний 8-ми поверховий корпус має спеціальний підйомник та ліфти. У корпусах, де ліфти відсутні, для цих категорій здобувачів проводяться індивідуальні заняття-консультації на 1 поверсі.

ХДУ сприяє урахуванню в освітньому процесі стану здоров'я, особливостей психофізичного розвитку, медичних, санітарно-гігієнічних, архітектурно-середовищних потреб; сприяння формуванню в студентському та викладацькому колективі толерантного ставлення до осіб з особливими освітніми потребами, розуміння їх проблем, адаптації викладачів та осіб без інвалідності до освітнього процесу в інтегрованих групах.

Також у Соціально-психологічній службі ХДУ є окремий сектор соціальної інклюзії виділений Наказом ректора від 04.12.2019 № 1020-Д, який допомагає студентам з особливими освітніми потребами.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

У ХДУ Наказом ректора (№915-Д від 16.11.12 р.) створено психологічну службу, яку пізніше (наказ № 520-Д від 05.09.14 р.) було реорганізовано у Соціально-психологічну службу ХДУ, основною метою якої, згідно Положення про Соціально-психологічну службу ХДУ, є підвищення рівня розвитку особистісного та професійного потенціалу майбутнього фахівців. Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у Херсонському державному

університеті <http://kspu.edu/ConflictsResolution.aspx>

Порядок реагування на випадки булінгу (цькування), сексуальних домагань та дискримінації у ХДУ

<http://kspu.edu/SocialHumanitarianWork.aspx>

З метою запобігання корупції в ХДУ введено посаду уповноваженої особи ректора з питань запобігання та виявлення корупції, <http://www.kspu.edu/Anticorruption.aspx> яка діє згідно Антикорупційної програми ХДУ. З будь-якими питаннями студенти можуть звертатись на електронну адресу-довіри anti.koruptsiya@ukr.net.

Розроблено Порядок реагування на випадки булінгу (цькування), сексуальних домагань та дискримінації у Херсонському державному університеті.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/IUkrForeignPhilology/Socialhumanitarianwork.aspx>

Вид конфліктної ситуації зумовлює звернення учасників освітнього процесу до різних процедур її врегулювання:

– комісія з питань академічної доброчесності (Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ХДУ та Положення про Комісію з питань академічної доброчесності ХДУ:

<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>;

– первинна профспілкова організація співробітників <http://www.kspu.edu/About/primaryorganization.aspx>;

первинна профспілкова організація студентів

(<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/PrimaryStudUnion.aspx>;

– апеляційна комісія, <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=d7a85a9a-a11a-499b-8da9-2971d2edbf04>;

– комісія по трудових спорах, створена відповідно до Колективного договору між ректором та профкомом профспілкової організації співробітників ХДУ на 2016-2020 рр.

<http://www.kspu.edu/About/AcademicCouncil/Koldogovor.aspx>;

– Положення про врегулювання конфліктних ситуацій у Херсонському державному університеті, наказ від 29.05.20 №477-Д <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DOrganizWorkStudent.aspx>.

За потреби будь-який учасник освітнього процесу може звернутися до ректора або проректорів ХДУ

безпосередньо/через електронну пошту, термін проведення особистого прийому згідно Плана-регламента роботи ХДУ (<http://www.kspu.edu/Legislation/Plan.aspx>).

На початку навчального року й перед початком заліково-екзаменаційних сесій НПП університету інформуються про неприпустимість проявів корупції (питання регулярно

обговорюються на кафедрах, до здобувачів ОП цю інформацію доводять куратори. Із будь-якими питаннями й проблемами здобувачі ОП можуть звернутися на електронну адресу довіри anti.koruptsiya@ukr.net. Під час

реалізації ОП процедури врегулювання конфліктних ситуацій не застосовувалися.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

В ХДУ процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюють Положення про організацію освітнього процесу наказ ХДУ від 02.09.2020,

№ 789-Д, <http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>

Положення про освітню програму в ХДУ (наказ ХДУ 03.03.2020 № 242-Д)

<http://kspu.edu/1/EduProgramKSU.aspx>

Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

Відповідно до Положення про ОП в ХДУ (наказ ХДУ 03.03.2020 № 242-Д)

<http://kspu.edu/1/EduProgramKSU.aspx>. Зараз підготовка бакалаврів першого курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа» відбувається за ОП 2020 року, яка була розроблена і затверджена вченою радою ХДУ від 25.06.2020 протокол № 12. Під час оновлення ОП 2020 році був прийнятий Стандарт вищої освіти України для першого(бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Затверджено та введено в дію наказом МОН України від 04.03.2020 № 384. Приведено у відповідність зі стандартом СК та ПРН. (Протокол кафедри № 10 від 12.05.20; Протокол вченої ради факультету економіки і менеджменту № 10 від 12.05.20). Під час оновлення були враховані такі рекомендації:

- згідно стандарту практична підготовка має складати не менше 4 кредитів ЄКТС в рік. Мінімум 50% обсягу ОП має бути спрямовано на забезпечення загальних та спеціальних (фахових) компетентностей за спеціальністю, визначених стандартом вищої освіти. Передбачена кваліфікаційна робота. Збільшено кількість кредитів на практичну підготовку та введена навчальна практика для 1 курсу, що буде проходити в спеціалізованій аудиторії кафедри.

- на засіданні науково-методичної ради ФЕМ (Протокол № 7 від 03.02.20) проведено обговорення переліку і змісту навчальних дисциплін з метою уніфікації за назвою, обсягом, змістом і терміном викладання блок ОК «Основи економічної теорії, Макроекономіка, Мікроекономіка» – на «Теоретична економіка» осучаснено та змінено ОК «Основи наукових досліджень» на «Академічну доброчесність»;

- згідно з рекомендаціями стейкхолдерів були враховані потреби потенційних роботодавців: впроваджено ОК «Організацію бізнес-процесів в індустрії гостинності» та «Ділова іноземна мова» відповідно до вимог регіонального ринку праці, з врахуванням пріоритетів його подальшого розвитку, що забезпечує відповідність програмних результатів навчання, інтересам внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів й академічного середовища. Доповнення блоку підготовки здобувачів ОК «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» та розширення вибіркової компоненти ОПП вільного вибору здобувачем вищої освіти, що забезпечує якісніший та свідомий вибір

здобувачами необхідних компетенцій враховуючи потреби ринку. (Рецензії Скрипник К.А., Лиманець Л.М.);
- включено до складу робочій групи Перегібенко А.О., здобувача вищої освіти 4 курсу за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», яка рекомендувала оновити склад вибіркових освітніх компонент врахувати особливості розвитку регіону: ОК «Винно-гастрономічний туризм» «Кулінарні тренди в гастрономії»;
- включено до складу робочій групи діючого роботодавця міста Херсону, заступника керуючого готелем «Оптима Херсон» Пластун Г.А., яка уточнила програмні результати навчання для обов'язкових ОК «Організація готельного господарства» «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП

Згідно Порядку опитування здобувачів щодо якості освіти та освітнього процесу у ХДУ (Наказ від 27.12.2019 № 1129-Д) (<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=a41899b4-5fe7-4c3b-b780-0e1faa512595>) здобувачі освітньої програми проходять опитування щодо якості освітніх програм та за результатами вивчення кожної освітньої компоненти із використанням гугл-форм, що дозволяє враховувати їх пропозиції щодо вдосконалення освітніх компонент і освітнього процесу за кожною освітньою програмою.

Здобувачі залучаються до аналізу й обговорення її структурних елементів освітньої програми:

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3559771577377052>

Бажаючи можуть надіслати свою оцінку ОП і пропозиції щодо її вдосконалення:

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Feedback.aspx>

Студенти мають можливість висловити свою думку стосовно педагогічних якостей викладачів університету, що обираються за конкурсом на вакантні посади, обрати дисципліни, що визначені у навчальних планах як дисципліни вільного вибору студентів на Moodle платформі (<http://ksuonline.kspu.edu/>) тощо.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП

Права та обов'язки студентів у сфері забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти регулюються Статутом ХДУ, Положенням про організацію освітнього процесу ХДУ, Положенням про студентське самоврядування ХДУ та згідно з Внутрішньою системою забезпечення якості освіти ХДУ органи студентського самоврядування реалізують такі функції забезпечення якості вищої освіти в університеті:

- беруть участь у діяльності робочої групи зі створення ОП;
- беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу;
- беруть участь у заходах щодо забезпечення якості освіти;
- беруть участь у проведенні внутрішніх та зовнішніх заходів з моніторингу та контролю за якістю вищої освіти;
- забезпечують реалізацію заходів щодо академічної доброчесності;
- контролюють дотримання академічної чесності у студентському і викладацькому середовищі;
- контролюють реалізацію права вільного вибору освітніх компонент, формування індивідуальної освітньої траєкторії;
- захищають права та інтереси студентів, які навчаються в університеті;
- беруть участь у вирішенні питань забезпечення належних побутових умов проживання студентів у гуртожитках та організації харчування студентів;
- вносять пропозиції щодо розвитку матеріальної бази університету та ін.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Викладачі кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу постійно спілкуються з роботодавцями та керівництвом підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Створено Раду роботодавців, де проходить обговорення освітніх програм.

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/radarab.aspx>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3615388301815379>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3545925715428305>

Роботодавці, в цілому схвально оцінили ОП та висловили окремі побажання:

- збільшити години на іноземну мову, враховуючи тенденції розвитку регіону та залучення іноземних туристів;
- при плануванні виробничої практики слід врахувати сезонність та можливість збільшити терміни проходження, враховуючи регіональний аспект (курортний сезон з початку травня до кінця вересня).

Впродовж навчального року отримували відгуки на неї як в усній, так і в письмовій формі (рецензії Лиманець Л.М., Скрипник К.А.)

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП

На кафедрі створено Клуб випускників, де представлені випускники різних років навчання:

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Graduates.aspx> Випускників ОП «Готельно-ресторанна справа» та «Туризм» запрошують на гостьові лекції для перших курсів якості експертів індустрії гостинності:

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3545951115425765>

<https://www.facebook.com/hotelrestaraunttourismksu/posts/3486700798017464>

<https://www.facebook.com/hotelrestaranttourismksu/posts/3568672396486970>

Деякі випускники відкрили власну справу и запрошують наших студентів на практику та роботу.

В університеті працює «Сектор сприяння працевлаштуванню студентів та випускників» гуманітарного відділу, який інформує студентів про наявні вакансії на сайті університету

<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DPractices.aspx>

Для ефективного працевлаштування проводяться «Дні кар'єри», «Ярмарки вакансій», зустрічі з потенційними роботодавцями, створено банк потенційних роботодавців (підприємств, установ і організацій), який постійно оновлюється.

Збирання інформації щодо працевлаштування випускників ОП здійснюється в процесі спілкування з випускниками в соціальних мережах, під час профорієнтаційної роботи. Куратори академічних груп підтримують зв'язок з випускниками, залучають їх до участі у конференціях та інших заходах, що проводить кафедра.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Відділом забезпечення якості освіти ХДУ у відповідності до Порядку проводяться опитування здобувачів щодо якості освіти та освітнього процесу у ХДУ <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=a41899b4-5fe7-4c3b-b780-0e1faa512595>

(Наказ від 27.12.2019 № 1129-Д). За результатами вивчення кожної освітньої компоненти здобувачі вищої освіти всіх освітніх програм проходять опитування із використанням гугл-форм, що дозволяє враховувати їх пропозиції щодо вдосконалення освітніх компонент і освітнього процесу за кожною освітньою програмою.

Пропозиції щодо вдосконалення ОП приймаються:

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Feedback.aspx>

При оновленні ОП були внесені зміни в назви освітніх компонент, згідно стандарту внесена кваліфікаційна робота (проект). Внесені зміни та уточнення до робочих програм практики, усі програми затверджуються на засіданні кафедри, перевіряються представниками навчально-методичного відділу університету, результати перевірки оприлюднюються у розпорядженні по університету.

Згідно останнього опитування здобувачів вищої освіти щодо якості освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Враховані зміни ОК, які відповідають побажанням здобувачів, зокрема, з урахування більш практичного аспекту викладання дисциплін: «Вища математика» змінено на ОК9 «Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах»; «Філософія» змінено на ОК1 «Практичну філософію»; «Правознавство» змінено ОК11 «Правове регулювання ведення бізнесу»; «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» розширили зміст «Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства». Також в ОП 2020 року передбачені зміни, з урахування нового стандарту, де передбачено введення навчальної практики на 1 курсі, та виробнича практика збільшена до 18 кредитів, та згідно рекомендації стейкхолдерів додано ОК 23 «Ділова іноземна мова» 14 кредитів.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитації інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

Акредитація НАЗЯВО є первинною.

Зауваження та пропозиції експертної комісії МОН України після акредитаційної експертизи підготовки фахівців у ХДУ, галузь знань 1401 Сфера обслуговування, напрям підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа, ОКХ «бакалавр» стосувались:

1. Покращити якісний склад випускової кафедри. (В 2020 році на кафедрі 100 відсотків НПП мають науковий ступень, 70% мають вчене звання доцента).
2. Збільшити кількість публікацій наукових праць кафедри. (в 2020 році 70 % викладачів кафедри мають публікації в Scopus, WoS, 90 % викладачів мають публікації в фахових виданнях);
3. Забезпечити спеціалізовані кабінети сучасним обладнанням та устаткуванням. (В 2019 році було сучасне обладнання для нової спеціалізованої аудиторії кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу).

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?

Залученню учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП в ХДУ передбачені такі процедури: здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм із залученням представників підприємств, органів влади Херсону та науковців Південного регіону України. Учасники академічної спільноти залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП кількома шляхами:

- через подання пропозицій щодо удосконалення змісту ОП та окремих її компонентів;
- через оновлення навчально-методичного забезпечення дисциплін, відповідно до результатів наукових досліджень та сучасних практик в галузі.

Пропозиції та проекти змін до ОП обговорюються на засіданнях кафедри.

Впровадження відділом забезпечення якості:

- Оцінювання науково-педагогічних працівників, якості освітньої програми на підставі анонімного анкетування;
- дотримання принципів академічної доброчесності: <http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>
- введені кодекси академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти (<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=c7284260-9e09-405b-b8b7-ded8e7606311>) та НПП (<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=1c876951-2b85-43c8-a025-d2aff45f563c>)

Академічна спільнота на засіданнях кафедри вносить пропозиції щодо змін в навчальних планах, розробляє та

впроваджує в освітній процес нові програми та спецкурси, які відповідають вимогам сучасного ринку праці та специфіці регіонального компоненту.

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти

Відділ забезпечення якості освіти, згідно Положення про відділ забезпечення якості освіти ХДУ (наказ від 04.12.2019 № 1024-Д): <http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=eccef3ee-4603-45cd-b072-a365d63a1444> здійснює моніторинг якості освіти. Діяльність навчального відділу полягає в поєднанні керівництва і контролю за навчальною роботою з боку ректорату університету на денній/заочній формах навчання <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DAcademicServ.aspx>
Діяльність навчально-методичного відділу спрямована на методичне/організаційне забезпечення та координацію методичної діяльності університету в умовах здійснення освітнього процесу. <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DMethodics.aspx>
Інформаційне забезпечення здійснює Наукова бібліотека. <http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/Library.aspx>
Окремою складовою є процедура оцінювання управлінської діяльності керівного складу. Ефективному управлінню якістю освітньої діяльності сприяє електронна система збору й аналізу інформації через систему IAS-University ХДУ. Обрання на вакантні посади НПП проводиться на конкурсній основі з урахуванням розроблених критеріїв оцінювання якості роботи. Внутрішнє забезпечення якості освіти у дотриманні вимог академічної доброчесності (<http://www.kspu.edu/Information/Academicintegrity.aspx>), опитування студентів і перегляду освітніх програм на факультетах допомагають забезпечувати помічники деканів із забезпечення якості освіти.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюються:

- Правилами внутрішнього розпорядку

Статут ХДУ - <http://kspu.edu/1/InternalRegulationsKSU.aspx>

- Положення про організацію освітнього процесу наказ ХДУ від 02.09.2020 № 789-Д

<http://kspu.edu/1/EduProcessKSU.aspx>

- Колективний договір.

Кодекс академічної доброчесності науково-педагогічного працівника ХДУ.

Вищеназвані документи є у загальному доступі на сайті ХДУ за посиланнями:

<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx?id=d7a85a9a-a11a-499b-8da9-2971d2edbf04>

<http://kspu.edu/1/StatutKSU.aspx>

http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/PrimaryStudUnion/kol_dogovor.aspx

<http://www.kspu.edu/About/DepartmentAndServices/DAcademicServ.aspx>

<http://kspu.edu/1/EduProgramKSU.aspx>

<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=cca81ed4-7b0e-4de3-9553-9409f56d6223>

<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=7819d62e-c60d-42f9-bea4-9af1df54657b>

<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=c7284260-9e09-405b-b8b7-ded8e7606311>

<http://www.kspu.edu/FileDownload.ashx/?id=1c876951-2b85-43c8-a025-d2aff45f563c>

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Feedback.aspx>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)

<http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/Eduprograms.aspx>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

До сильних сторін ОП відносяться:

- формування особистості висококваліфікованого фахівця, здатного проектувати, організувати та контролювати процес надання послуг у готельно-ресторанному господарстві, включаючи регіональний аспект розвитку;

- врахування практичного досвіду стейкхолдерів шляхом залучення до освітнього процесу, як викладачів

обов'язкових освітніх компонент ОП;

- використання у освітньому процесі сучасної матеріально-технічної бази, включаючи соціальне та інформаційне середовище та широку інфраструктуру ХДУ;
- налагоджена співпраця з підприємствами готельно-ресторанного господарства регіону.

До слабких сторін ОП відноситься:

- відсутність програм подвійних дипломів із ЗВО країн ЄС;
- обмежені фінансові можливості щодо залучення міжнародних фахівців-практиків для викладання освітніх компонент
- складність організації та забезпечення проходження практики за кордоном.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Перспективами ОП упродовж найближчих 3 років є:

- перегляд ОП у 2021-22 р.;
- активне залучення нових стейкхолдерів та роботодавців до освітнього процесу;
- участь у програмах академічної мобільності та програмою подвійних дипломів;
- підготовка кваліфікаційних робіт, зорієнтованих на розвиток готельно-ресторанного господарства Херсонської області;
- підвищення професійної кваліфікації викладачів шляхом стажування на провідних підприємствах індустрії гостинності;
- активний пошук та залучення НПП та здобувачів до ґрантів, проектів, як в Україні, так і за кордоном;
- інтернаціоналізація ОП.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Співаковський Олександр Володимирович

Дата: 02.02.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК26 Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Організація ресторанного господарства.pdf</i>	qjdZFrng8YX9i15ncRjiaskuLb7QLnZWh/ElRiOq1JQ=	<p>1. Навчальна аудиторія з організації ресторанного обслуговування з дегустаційним залом та барною стійкою 305 В, 67,4 м², 48 посадочних місць: (столовий посуд, столові прибори, 2 фуршетних стола, столова білизна, барна стійка, шафа зі столовими наборами та посудом, барний інвентар, скляний барний посуд).</p> <p>2. Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А (корпус №5), 36,4 м², 12 робочих місць: (парконвектомат 19.12.2019, індукційні та електричні плити, тістоміс, стіл холодильний горизонтальний, розстоювальна шафа, планетарний міксер, піч конвекційна, професійна кавоварка еспресо, кухонний комбайн, гриль-прес, блендери, тостери, машина різально-протирочна, слайсер, соковитискач, м'ясорубка, посуд для приготування їжі). Програмне забезпечення «Парус-Ресторан».</p> <p>Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE</p>
ОК27 Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Технологія продукції ресторанного господарства.pdf</i>	WWeCiFfi/LfGBViXTMP5YdRUosRzXclQwe+rw++9YGY=	<p>.Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А, (корпус №5) 36,4 м², 12 робочих місць: (парконвектомат Unox XEVC 0511E1R-дата придбання 19.12.2019, плита індукційна на 2 конфорки-2шт.-дата придбання 19.12.2019, тістоміс Pizza Group IFM15- дата придбання 19.12.2019, стіл холодильний POLAIR-дата придбання 19.12.2019, розстоювальна шафа-дата придбання 19.12.2019, планетарний міксер-дата придбання 19.12.2019, піч конвекційна Unox XF 023-дата придбання 19.12.2019, кавоварка еспресо Delonghi EC9335.M La Specialsta-дата придбання 19.12.2019, плита електрична на 2 конфорки,2шт.-дата придбання 19.12.2019, мийка 2-х секційна.-дата придбання 19.12.2019, виробничі столи з полицею.-дата придбання 19.12.2019, зонт витяжний острівний.-дата придбання 19.12.2019, стелаж-дата придбання 19.12.2019, піч мікрохвильова BoschHMT72M420, дата придбання:13.12.2018, гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019, сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019, блендер Tefal BL438831, дата придбання:</p>

				<p>13.12.2019, скибкорізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019, міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.10.2018. Фритюрниця НД 6103-, дата придбання: 13.10.2018, Блендер DEX DHB 550, дата придбання: 13.12.2019, М'ясорубка електрична "Delfa", дата придбання: 13.10.2018, гриль-пресс Maxwell MV-1960 ST, дата придбання: 13.10.2018, електропіч Vitar, дата придбання: 13.10.20198 Малоцінні та швидкозношувані предмети: посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті.</p> <p>2. Спеціалізована аудиторія з організації ресторанного господарства із 2 залами для прийому їжі, харчоблоком та технічними приміщеннями 194,6 м², 80 місць. Корпус № 6, кафе «Універ» (піч конвекційна, дата придбання: 13.10.2017 піч для піци дата придбання: 13.10.2017, холодильна шафа дата придбання: 13.10.2017, ваги різних типів, фритюрниця дата придбання: 13.10.2017, міксери дата придбання: 13.10.2017, гастроємності дата придбання: 13.10.2017, вітрина холодильна, лінія роздавальні дата придбання: 13.10.2017, Марміт, дата придбання: 27.03.2017, POS-термінал SPARK дата придбання: 13.10.2017, мийки, нержавіючі столи дата придбання: 13.10.2017).</p> <p>3. Спеціалізована аудиторія 107 Б (корпус №5), 18,4 м² (стелажі, столовий посуд, столові прибори, столова білизна). Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.</p>
ОК28 Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	uatP9KaJlxRppPfius VTuZFPripIUZ84PEr B62JxneM=	<p>1. Комп'ютерний клас аудиторія № 303 (площа 32,5 м², 24 посадкових місця), комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2014 р., монітор LG 19M35, CPU Celeron G1820 2,76GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 8 Pro, HDD 500 Gb.</p> <p>2. Комп'ютерний клас аудиторія № 502, площа 50,8 м² на 12 посадкових місць. Комп'ютери (процесор, монітор) – 12 шт., 2015 р., монітор LG 22M35, CPU Pentium G2030 3.6GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 7 Pro, HDD 500 Gb. Windows MultiPoint Server Premium 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera Програмне забезпечення : AutoCAD Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.</p>
ОК29 Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Організація бізнес-процесів.pdf</i>	RBZvXhcpr1MIQ6Q7 Ri84fBewqS79ZjtfB/ 933yC43s=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК30 Барна справа	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Барна справа.pdf</i>	+AvJQUoRWTNzcio k4waQyxH/w/AlShU +4zyA11wVQ9I=	1. Навчальна аудиторія з організації ресторанного обслуговування з дегустаційним залом та барною стійкою 305 В, 67,4 м ² , 48 посадочних місць:

				(столовий посуд, столові прибори, 2 фуршетних стола, столова білизна, барна стійка, шафа зі столовими наборами та посудом, барний інвентар, скляний барний посуд). 2. Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А, (корпус №5) 36,4 м2, 12 робочих місць: (парконвектомат 19.12.2019, індукційні та електричні плити, тістоміс, стіл холодильний горизонтальний, розстоювальна шафа, планетарний міксер, піч конвекційна, професійна кавоварка еспресо, кухонний комбайн, гриль-прес, блендери, тостери, машина різально-протирочна, слайсер, соковитискач, м'ясорубка, посуд для приготування їжі). Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE
ОК31 Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Міжнародні стандарти якості.pdf</i>	8h6rXT+kgoCPznkXJgSvG2IwA/Pp1FCKh8nhLUiBKrY=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК17 Світовий туризм та готельне господарство	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Світовий туризм та готельне господарство.pdf</i>	L75pNbCNAAJZLJp nq8MFYduofuPLm Wnbzq8qM+vcC8=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК5 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Фізичне виховання.pdf</i>	XTJSSWM2uHKk+9z +MDQz2M6uvUsPS U4h1r3iN4EDKalo=	4 спортивні зали, басейн, 2 відкритих майданчика для спортивних ігор.
ОК14 Культура готельно-ресторанної справи	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Культура готельно-ресторанної справи.pdf</i>	VA3ISa/sOetQIwedN PEImKeb6iREDtKhe EW21dI37bE=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК4 Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Безпека життєдіяльності.pdf</i>	LdAZ9+2PuUhpD3bq 62Qi9fBEgiFH329W NwxnJbLNBm4=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК32 Курсові роботи з фахових дисциплін	курсова робота (проект)	<i>Методичні вказівки_курслова_робота.pdf</i>	HtK6/EjyTX4dniffLz 04l/OtgaEecESe9piq 5UuTDHM=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний MOODLE
ОК33 Навчальна практика	практика	<i>Навчальна практика.pdf</i>	475b6Aefftpx5Ou1x7 NO/SHvB3QKAl8NI N7RqD5yUrM=	Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А (корпус № 5) 36,4 м2, 12 робочих місць: (парконвектомат 19.12.2019, індукційні та електричні плити, тістоміс, стіл холодильний горизонтальний, розстоювальна шафа, планетарний міксер, піч конвекційна, професійна кавоварка еспресо, кухонний комбайн, гриль-прес, блендери, тостери, машина різально-протирочна, слайсер, соковитискач Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК34 Виробнича практика	практика	<i>Наскрізна програма практики.pdf</i>	Owg5jcd8uwNtpX8z 8mtxyDXdrr89EOD Xev7h+7KoayQ=	Матеріальна технічна база закладів готельних та ресторанних господарств м.

				Херсон Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК35 Переддипломна практика	практика	Наскрізна програма практики.pdf	Owg5jcd8uwNtpX8z8mtxyDXdrr89EODXev7h+7KoayQ=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК36 Атестація здобувачів вищої освіти	підсумкова атестація	Атестація здобувачів.pdf	ZdGMXoVrMShPSKpGB7Z4DLgriChRazm2bNYhlNcf1Gg=	Навчальна аудиторія 305 Б, 82,5 м2 на 48 посадкових місць. Мультимедійний комплекс: Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOSS) white ; Проектор Optoma S 310; Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10; Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт), MOODLE.
ОК25 Організація готельного господарства	навчальна дисципліна	Силабус_Організація готельного господарства.pdf	Kb6qMjdy64bh6WanSz2i66Oow3MTI6VJc1V2gs/4tRI=	Навчальний готель (гуртожиток № 4) - 66,6 м2: 3-х місцева кімната 201 – 12 м2 3-х місцева кімната (блок) 202 – 36,7 м2 1 кімната 223 – 17,9 м2 Обладнання готельного номеру: ліжко односпальні, приліжкові тумби, стіл, шафа, стільці, постільна білизна. Допоміжне устаткування: телевізор, холодильник, електрочайник, дзеркало, водонагрівач, інвентар готельного номера та санвузла, посуд.. Санітарна кімната: душова кабіна, умивальник, унітаз, дзеркало, інвентар. Програмне забезпечення : «Парус-Готель». Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE
ОК24 Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	навчальна дисципліна	Силабус_Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності.pdf	OT4vkMj7rXbn/SX8lso/fiUucpPX22RqvZ ZAME7CoOo=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК23 Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	Силабус_Ділова іноземна мова.pdf	5+i5iM/NShuRhhJTCowSqmo8X51niODG1dd53bCkyGQ=	1.Коворкінг центр площею 67,45 м2 на 45 посадкових місць. Плазмовий телевізор VINGA, ноутбук DELL Inspiron 15 3000 2. Навчальна аудиторія № 314, площа 33,1 м2 на 48 посадкових місць. Плазмовий телевізор Samsung, 2008 р. 3. Комп'ютерний клас аудиторія № 303 (площа 32,5 м2, 24 посадкових місця), комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2014 р., монітор LG 19M35, CPU Celeron G1820 2,76GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 8 Pro, HDD 500 Gb. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE
ОК1 Практична філософія	навчальна дисципліна	Силабус_Практична філософія.pdf	ZWTY7Na0J+rs/XbVj/i9km2TCIMYaDxlayEt7PMe69k=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК10 Менеджмент	навчальна дисципліна	Силабус_Менеджмент.docx.pdf	x+iG6gqG7PLBbHb8opFdvqzqUxEGVCos2yvgShn5OlA=	Навчальна аудиторія № 314, площа 33,1 м2 на 48 посадкових місць. Плазмовий телевізор Samsung, 2010 р. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.

ОК 9 Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Економіко-математичні методи та моделі у світогосп. процесах.pdf</i>	zXwIvEyXB7Mmf0LZfoG8iGZ4DQ4jmQaL Iv+iWtyoBJI=	Комп'ютерний клас аудиторія № 303 (площа 32,5 м2, 24 посадкових місця), комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2014 р., монітор LG 19M35, CPU Celeron G1820 2,76GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 8 Pro, HDD 500 Gb. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК2 Історія України та української культури	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Історія_України_та_української_культури.pdf</i>	YTXjLuf5K4xn5TGaILMkGis82vm34mOW/aFnPr/JRpY=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК3 Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Українська_мова.pdf</i>	ozXTdk7JuL+GgWkPVLJcgl06oFifoMtxDR6M+KxxE9o=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК6 Силабус_Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності.pdf</i>	sBJybtNV3T1DLxUxoA2Kd9ZwojFmsR5bsuCSaX4Kl4A=	1. Комп'ютерний клас аудиторія № 303 (площа 32,5 м2, 24 посадкових місця), комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2014 р., монітор LG 19M35, CPU Celeron G1820 2,76GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 8 Pro, HDD 500 Gb. 2. Комп'ютерний клас аудиторія № 502, площа 50,8 м2 на 12 посадкових місць. Комп'ютери (процесор, монітор) – 12 шт., 2015 р., монітор LG 22M35, CPU Pentium G2030 3.6GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 7Pro, HDD 500 Gb. 3. Комп'ютерний клас аудиторія № 506, площа 31,9 м2 на 16 посадкових місць. Комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2008 р., монітор LG FLETRONL17535, CPU Celeron G1820 2.8GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows XP, HDD 80 Gb WindowsMultiPointServerPremium 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE
ОК11 Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Правове_регулювання_ведення_бізнесу.pdf</i>	gYx3j7Ooe6UtHY10mVZIN9x8rVVk8iRhPUMup1sJLY=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	kDZG1oGCoGohMUazc68aCzo/NU4I5WVva/IEjL2vTtA=	1. Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А (корпус№5), 36,4 м2, 12 робочих місць: (парконвектомат Упох XEVC 0511E1R-дата придбання 19.12.2019, плита індукційна на 2 конфорки-2шт.-дата придбання 19.12.2019, містоміс Pizza Group IFM15- дата придбання 19.12.2019, стіл холодильний POLAIR-дата придбання 19.12.2019, розстоювальна шафа-дата придбання 19.12.2019, планетарний міксер-дата придбання 19.12.2019, піч конвекційна Упох XF 023-дата придбання 19.12.2019, кавоварка експресо Delonghi EC9335.M La Specialsta-дата придбання 19.12.2019, плита електрична на 2 конфорки,2шт.-дата придбання 19.12.2019, мийка 2-х секційна.-дата придбання 19.12.2019, виробничі столи з полицею.-дата придбання 19.12.2019, зонт витяжний острівний.-дата придбання 19.12.2019, стелажу-дата

				<p>придбання 19.12.2019, піч мікрохвильова BoschHMT72M420, дата придбання:13.12.2018, гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019, сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019, блендер Tefal BL438831, дата придбання: 13.12.2019, скибкорізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019, міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.10.2018. Фритюрниця HD 6103-, дата придбання: 13.10.2018, Блендер DEX DHB 550 , дата придбання: 13.12.2019, М*ясорубка електрична "Delfa", дата придбання: 13.10.2018, гриль-пресс Maxwell MV-1960 ST, дата придбання: 13.10.2018, електропіч Vitar, дата придбання: 13.10.20198 Малоцінні та швидкозношувані предмети: посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті, 2. Спеціалізована аудиторія з організації ресторанного господарства із 2 залами для прийому їжі, харчоблоком та технічними приміщеннями 194,6 м², 80 місць. Корпус № 6, кафе «Універ» (піч конвекційна , дата придбання: 13.10.2017 піч для піци дата придбання: 13.10.2017, холодильна шафа дата придбання: 13.10.2017, ваги різних типів, фритюрниця дата придбання: 13.10.2017, міксери дата придбання: 13.10.2017, гастроемності дата придбання: 13.10.2017, вітрина холодильна, лінія роздавальні дата придбання: 13.10.2017, Марміт, дата придбання: 27.03.2017, POS-термінал SPARK дата придбання: 13.10.2017, мийки, нержавіючі столи дата придбання: 13.10.2017). Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.</p>
OK7 Академічна доброчесність	навчальна дисципліна	Силабус_Академічна доброчесність.pdf	oOWfj2sBUaYfHalFZL6FRaECYWRfLzNNlzXqbsKDAI=	Коворкінг центр площею 67,45 м ² на 45 посадкових місць. Плазмовий телевізор VINGA, ноутбук DELL Inspiron 15 3000 Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
OK12 Маркетинг	навчальна дисципліна	Силабус Маркетинг.pdf	oOi+3XKRpzG4FUwQjc1OomvQU4uBO4srI3MA+MRzvY8=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
OK13 Економіка підприємства	навчальна дисципліна	Силабус_Економіка підприємства_.pdf	7ZuFzChOe17zNUIYfUbuowTMu95xa9Uu7ts2eVfzZCs=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
OK15 Основи кулінарної майстерності	навчальна дисципліна	Силабус_Основи_кулінарної_майстерності.pdf	iY6Afk4EmkClbeoTMV15UcXPaCZh9UrOG42WvpewW8g=	1. Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А (корпус №5), 36,4 м ² , 12 робочих місць: (парконвектомат Упох XEVC 0511E1R-дата придбання 19.12.2019, плита індукційна на 2 конфорки-2ш.-дата придбання 19.12.2019, тістоміс Pizza Group IFM15- дата придбання 19.12.2019, стіл холодильний POLAIR-дата придбання

19.12.2019, розстоювальна шафа-дата придбання 19.12.2019, планетарний міксер-дата придбання 19.12.2019, піч конвекційна Uрox XF 023-дата придбання 19.12.2019, кавоварка експресо Delonghi EC9335.M La Specialsta-дата придбання 19.12.2019, плита електрична на 2 конфорки, 2шт.-дата придбання 19.12.2019, мийка 2-х секційна.-дата придбання 19.12.2019, виробничі столи з полицею.-дата придбання 19.12.2019, зонт витяжний острівний.-дата придбання 19.12.2019, стелажи-дата придбання 19.12.2019, піч мікрохвильова BoschHMT72M420, дата придбання: 13.12.2018, гриль Tefal GC305012, дата придбання: 13.12.2019, сокодавка Braun CJ3050WH, дата придбання: 13.12.2019, блендер Tefal BL438831, дата придбання: 13.12.2019, скібкорізка Gorenje R 606 E, дата придбання: 13.12.2019, міксер Tefal HT41313E, дата придбання: 13.10.2018. Фритюрниця HD 6103-, дата придбання: 13.10.2018, Блендер DEX DHB 550 , дата придбання: 13.12.2019, М*ясорубка електрична "Delfa", дата придбання: 13.10.2018, гриль-пресс Maxwell MV-1960 ST, дата придбання: 13.10.2018, електропіч Vitar, дата придбання: 13.10.2019 Малоцінні та швидкозношувані предмети: посуд: металевий, скляний, порцеляновий. Столова білизна: скатерті, 2. Спеціалізована аудиторія з організації ресторанного господарства із 2 залами для прийому їжі, харчоблоком та технічними приміщеннями 194,6 м², 80 місць. Корпус № 6, кафе «Універ» (піч конвекційна , дата придбання: 13.10.2017 піч для піци дата придбання: 13.10.2017, холодильна шафа дата придбання: 13.10.2017, ваги різних типів, фритюрниця дата придбання: 13.10.2017, міксери дата придбання: 13.10.2017, гастроємності дата придбання: 13.10.2017, вітрина холодильна, лінія роздавальні дата придбання: 13.10.2017, Марміт, дата придбання: 27.03.2017, POS-термінал SPARK дата придбання: 13.10.2017, мийки, нержавіючі столи дата придбання: 13.10.2017). 3. Спеціалізована аудиторія 107 Б(корпус №5), 18,4 м² (стелажі, столовий посуд, столові прибори, столова білизна). Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.

ОК16 Іноземна мова	навчальна дисципліна	Силабус_Іноземна мова.pdf	f2aYfuu5HH6q8UA8 +wNBEqrapm2j6qUI fNULtv9AY8c=	1.Коворкінг центр площею 67,45 м ² на 45 посадкових місць. Плазмовий телевізор VINGA, ноутбук DELL Inspiриon 15 3000 2. Навчальна аудиторія № 314, площа 33,1 м ² на 48 посадкових місць. Плазмовий телевізор Samsung, 2008 р.
--------------------	----------------------	---------------------------	------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				3. Комп'ютерний клас аудиторія № 303 (площа 32,5 м2, 24 посадкових місця), комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2014 р., монітор LG 19M35, CPU Celeron G1820 2,76GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 8 Pro, HDD 500 Gb. WindowsMultiPointServerPremium 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК19 Товарознавство та контроль якості продуктів харчування	навчальна дисципліна	Силабус_Товарознавство та контр. якості прод. харчув.pdf	QsiflcnE+E5Tf5FRoHrqIm/X8/3EBfnVikQaj3D/2pc=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК20 Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	навчальна дисципліна	Силабус_Інформаційні технології в готельному ресторанному бізнесі.pdf	ko+T7JqQEkbN56sD6HTpxvRQmlBTvE9XhUS5kNW808E=	1. Комп'ютерний клас аудиторія № 502, площа 50,8 м2 на 12 посадкових місць. Комп'ютери (процесор, монітор) – 12 шт., 2015 р., монітор LG 22M35, CPU Pentium G2030 3.6GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows 7Pro, HDD 500 Gb. 2. Комп'ютерний клас аудиторія № 506, площа 31.9 м2 на 16 посадкових місць. Комп'ютери (процесор, монітор) – 10 шт., 2008 р., монітор LG FLETRONL17535, CPU Celeron G1820 2.8GHz, ОЗУ 2 Gb, Windows XP, HDD 80 Gb. WindowsMultiPointServerPremium 2016, M.E.Doc, Microsoft Office 2016, Opera. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE
ОК21 Стандартизація, сертифікація, метрологія	навчальна дисципліна	Силабус_Стандартизація_сертифікація_і_метрологія.pdf	+x8D32G4EoqcKJ2+MwQ7AikKkEtKsyPc45Jkmlwfkw=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК8 Теоретична економіка	навчальна дисципліна	Силабус_Теоретична економіка.pdf	+3ojDqN6dBdEcydo066XxvWZZ+RUlxyajZO/FUMjDfc=	Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE.
ОК18 Гігієна і санітарія в галузі	навчальна дисципліна	Силабус_Гігієна_і_санітарія_в_галузі.pdf	SrTmk5MmiaxyBosNzrwFRzWoyXVGRtQ2FHCZ1gQqdwk=	1. Навчальна лабораторія загальна та неорганічної хімії 806, 52,78 м2, 12 робочих місць: хімічні столи; мікроскопи; ваги аналітичні і лабораторні, рН-метри, прилад для дистиляції; апарат Коха; автоклав вертикальний; термостат; кондуктометриї; бактерицидна лампа, стерилізатор, центрифуги; різного типу; холодильники, бокси для стерильної роботи; автоматичні дозатори; скляні хімічні ємності, пробірки, піпетки, лабораторні пластикові пробірки і наконечники, набори реактивів. 2. Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій 107 А (корпус №5), 36,4 м2, 12 робочих місць. Мультимедійний комплекс: проектор, ноутбук, екран настінний. MOODLE

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
57545	Гриняк Ольга Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Української й іноземної філології та журналістики	Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 062801, виданий 10.11.2010	11	ОК23 Ділова іноземна мова	<p>Херсонський державний університет, диплом бакалавра ХЕ 28141776 від 07.07.2005 р. Педагогічна освіта Вчитель англійської мови та зарубіжної літератури</p> <p>Херсонський державний університет, диплом магістра ХЕ 29239701 Педагогіка і методика середньої освіти мова та література (англійська) Викладач англійської мови та зарубіжної літератури, вчитель німецької мови</p> <p>Кандидат філологічних наук Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна ДК 062801 від 10.11.2010 р. 10.02.04. - Германські мови. Тема: Імплікативний простір американської поезії ХХ століття (лінгвокогнітивний аспект) 2,3,6,13,17 1. Базові принципи поетапного виявлення імплікативів на різних рівнях поетичного тексту. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологічна»: збірник наукових праць / укладачі І. В. Ковальчук, Л. М. Коцюк. – Острог: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2016. – Вип. 63. – С. 58-61. 2. Лінгвокогнітивні особливості ідентифікації складників імплікативного</p>

простору американських поетичних текстів XX – XXI століть. Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія «Філологія»: збірник наукових праць. – Одеса: Міжнародний гуманітарний університет, 2016. – Вип. 23 том 2. – С. 100-103.

3. Методика експлікації імплікатів, втілених в американській поезії XX століття/ Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: германістика та міжкультурна комунікація. Вип.1. Херсон: Гельветика – 2019. С. 31-36. ISSN 2663-3426(p), ISSN: 2663-3434(o)

3

1. Імплікативний простір американської поезії XX століття: лінгвокогнітивний аспект: колективна монографія./ Лінгвокогнітивна поетологія – Херсон: видавничий дім «Гельветика», 2018. (фіксований власний внесок с. 151-165) ISBN 978-966-916-442-1.

2. Implicative space exploration on the text level of the American verses of the XX century/ The Potential of Modern Science. V 3. – London, UK, SCIENCE, 2019. – P. 131-143. (колективна монографія) ISBN 978-1-9993071-3-4

3. Genesis of Hidden Senses in Poetic Text/ Development and modernization of philological sciences: experience of Poland and prospects of Ukraine: Collective monograph / Lublin: Izdevnieciba “Baltija Publishing”, 2017. – P.73-93.

6

Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (184 год. за 2018-2019 н.р., 147 год. за 2019-2020 н.р., 224 год. за 2020-2021 н.р.).

13

1. Основи наукових досліджень у лінгвістиці.

						<p>Методичні рекомендації для студентів II-IV курсів. / Гриняк О.О., Глушук-Олея Г.І. Херсон: ЛТ – Орис – 2013. 60 с.</p> <p>2. Методичні рекомендації до практичного курсу з англійської мови, домашнє читання (на матеріалі повісті-притчі Е. Хемінгуей «The Old Man and the Sea») ISBN 978-966-1596-91-6 / Херсон: СТАР. – 2019. 72с.</p> <p>3. Англійсько-український глосарій економічних термінів. ISBN 978-617-7895-02-1. за заг. Ред. Гриняк О.О.- Херсон: СТАР. – 2020. 140 с.</p> <p>17. 11 років</p>
173121	Носова Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Економіки і менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 7.03060101 Менеджмент організацій і адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 020874, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 02ДЦ 013645, виданий 19.10.2006</p>	35	<p>ОК14 Культура готельно-ресторанної справи</p> <p>Диплом спеціаліста Херсонський державний педагогічний інститут ім. Н.К.Крупської ЖВ-1 №029757 Загально-технічні дисципліни та праця Вчитель загально-технічних дисциплін Диплом спеціаліста Херсонський національний технічний університет, 12 ДСК № 227617, від 15.07.2013 р Менеджмент організацій і адміністрування,</p> <p>Спеціаліст з менеджменту організації і адміністрування, менеджер (управитель) організації.</p> <p>Кандидат педагогічних наук Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова ДК № 020874, від 12.11.2003 р 13.00.02. - Теорія і методика трудового навчання. Тема: Наукове обґрунтування змісту і проведення лабораторного практикуму з «Технології конструкційних матеріалів» у вищих педагогічних закладах.</p> <p>Доцента кафедри трудового навчання, 02ДЦ № 013645 від 19.10.2006 р.</p>

Агестація колегія
Міністерства освіти і
науки

Підвищення
кваліфікації
Львівський
державний
університет фізичної
культури імені Івана
Боберського кафедра
готельно-
ресторанного бізнесу
з 30.11.2020 по
30.12.2020 р.
Довідка про
проходження
стажування № 32,
від 20.01.2021 р.
Обсяг підвищення
кваліфікації - 180
годин,
6 кредитів ЄКТС

Тема: «Структура
підготовки фахівців
готельно-
ресторанного бізнесу
на основі
компетентнісного
підходу
1,2,8,10,12,15,16,17
1

1. D. Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova. Study of
cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017
– P. 26-36.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/6708>
2. Yakymchuk O.,
Yakymchuk D., Bilei-
Ruban N., Nosova I.,
Horiashchenko S.,
Horiashchenko K., Kisil
T., Tuz V. Development
equipment for hydro-jet
forming of women
designer's headwear.
International Review of
Applied Sciences and
Engineering
<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>
2.
1. O.V. Dzyundzya,
D.M. Yakymchuk, I.O.
Nosova Analysis of
demand for products
and services of
restaurants in the resort
area of the Kherson
region / // Науковий
вісник Полісся. –
2018. - № 3 (15). – С.
127-131.
8.
Науковий керівник

ініціативної наукової теми «Вивчення стану розвитку готельно-ресторанної сфери курортної зони Херсонської області та її аналіз» (державний реєстраційний номер 0116U005124). (2016-2020 рр)

10. Організаційна робота на посаді завідувача кафедри готельно-ресторанної справи 2011-2017 рр

12. 1. Чепок Р.В., Чепок В.І., Скирденко О.І., Скирденко В.О., Носова І.О., Блах В.С. Різцетримач. Патент на корисну модель № 97906. Зареєстровано 10.04.2015, Бюл. № 7. Власник патенту – ХДУ.

15. 1. Р.Чепок, В.Чепок, І.Носова. Визначення повноти відкачування меду. Научные труды SWorld. – Выпуск 4 (41). Том 4. – Иваново: Научный мир, 2015. – С. 44 – 48.

2. Передумови кластерного співробітництва туристичних підприємств Херсонщини. Збірник наукових праць за матеріалами IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу» 22–23 жовтня 2015 р. – Херсон: Айлант, 2015. – С. 188-191.

3. Носова І.О., Машкова О.В. Потенціал ринку готельних послуг м. Херсона. Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві: збірник наукових праць. [Текст]. – Вип. 2(15). – О.: Наука і техніка. 2017. – С. 116-123.

4. Орленко О.В, Носова І.О. Сучасні підходи до управління персоналом підприємств готельно-ресторанної сфери Міжнародна наукова конференція «Інноваційний потенціал соціально-економічних систем:

						<p>виклики глобального світу» (Вища школа бізнесу та економіки в Університеті НОВА (Лісабон, Португалія) 22 грудня 2017 року). – С. 50-53.</p> <p>5. Орленко О.В., Носова І.О. Менеджмент якості та безпеки харчових продуктів – основа конкурентоспроможності підприємств громадського харчування Науковий журнал «Економіка і фінанси». – 2018. – № 4. – С. 82- 89</p> <p>6. Орленко О.В., Носова І.О. Міжнародні стандарти сертифікації у контексті підвищення конкурентоздатності харчової продукції підприємств України // ADVANCES OF SCIENCE Proceedings of articles the international scientific conference (Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 13 April 2018). – С. 45-51. 16.</p> <p>Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти. Свідоцтво № 759 17.</p> <p>Працюю в Херсонському державному університеті з 1983 року. На посаді викладача з 1988 року</p>	
147428	Якимчук Дмитро Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090222 Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 003316, виданий 22.12.2011, Атестат доцента АД</p>	9	<p>ОК22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Хмельницький національний університет, ХМ 30588017 від 03.07.2006 (з відзнакою) Інженерна механіка, Бакалавр з інженерної механіки</p> <p>Хмельницький національний університет, ХМ 32682540 від 30.06.2007 (з відзнакою) Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Магістр з інженерної механіки</p> <p>Херсонський державний університет, М19 044300 від 08.02.2019 (з відзнакою). Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра</p>

003871,
виданий
16.12.2019

Професіонал із
готельної та
ресторанної справи.
Викладач закладу
вищої освіти

Кандидат технічних
наук
Київський
національний
університет
технологій та дизайну,
ДК 003316 від
22.12.2019р.
05.05.10. - Машини
легкої промисловості,
Тема: Вдосконалення
пресів для
вирубів деталей
виробів легкої
промисловості,

Доцент кафедри
готельно-
ресторанного та
туристичного бізнесу,
Херсонський
державний
університет,
АД 003871 від
16.12.2019
Херсонський
державний
університет
Агестаційна колегія

Підвищення
кваліфікації
1. Херсонський
національний
технічний університет,
02.10.17-02.11.17,
Свідоцтво №289
від 02.11.2017 р.

2. Wyższa Szkoła
Lingwistyczna (м.
Ченстахова, Польща,
2019 р.),
05.04.19-05.07.19 р
Сертифікат
№ КРК19/07/41
від 05.07.2019 р.
1,2,3,12,13,14,15,16
1. Yakymchuk, D. Study
of cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / D.
Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.
<http://journals.urau.ua/eejet/issue/view/6708>
2. Yakymchuk, O.
Prerequisites for the
development of hydro-
jet technology in
designing women's
headgear at hospitality

establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kushevskiy, E. Chepelyuk, J. Koshevko, N. Myrhorodska, O. Dzyundzya, V. Burak // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7242>

3. Artemenko, M. Costume design for hospitality establishments staff on the basis of analysis the Slavic snakes ornamentation / M. Artemenko, O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Myrhorodska, I. Zasornova // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 1, 2018. – P. 3-7.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_1.html

4. Yakymchuk, O. Economic effect of hydro-jet forming womens headwear details of hospitality establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kovalska, I. Shvets, Y. Shvets // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 3, 2018. – P. 84-88.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_3.html

5. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_4.html

6. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynskiy // Vlakna a Textil, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2019_2.html

7. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of

shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzha, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

8. Bereznenko, S., Bereznenko, N., Skyba, M., Yakymchuk, D., Artemenko, T., Prybeha, D., Synyuk, O. and Kalinsky, E. (2020). A novel equipment for making nanocomposites for investigating the antimicrobial properties of nanotextiles, International Journal of Clothing Science and Technology.
<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJCST-07-2019-0107/full/html?skipTracking=true>

9. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Bilei-Ruban N., Nosova I., Horiashchenko S., Horiashchenko K., Kisil T., Tuz V. (2020). Development equipment for hydro-jet forming of women designer's headwear, International Review of Applied Sciences and Engineering, Vol. 11, Issue 3, pp. 261-268.
<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>

1. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.

2. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D.

Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.

3. Yakymchuk, O.
Prerequisites for the
development of hydro-
jet technology in
designing women's
headgear at hospitality
establishments / O.
Yakymchuk, D.
Yakymchuk, N.
Kushevskiy, E.
Chepelyuk, J.
Koshevko, N.
Myrhorodska, O.
Dzyundzya, V. Burak //
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 1, No. 1 (91), 2018.
– P. 36-46.

4. Dzyundzya, O.V.
Analysis of demand for
products and services of
restaurants in the resort
area of the Kherson
region / O.V.
Dzyundzya, D.M.
Yakymchuk, I.O.
Nosova // Науковий
вісник Полісся. –
2018. – № 3 (15). – С.
127-131.

5. Kravchenko, M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.

З
Кармаліта А.К.
Сучасні напрямки
розвитку
електрогідравлічних
вирубувальних пресів
/ А.К. Кармаліта, Д.М.
Якимчук //
Монографія. – Херсон
: Грінь Д.С., 2013. –
148 С.
12.

1. Пат. № 104046 UA,

A43D 8/04.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес із
вдосконаленим
маховиком / Якимчук
Д.М. – № u 2015
06589 ; заявл.
28.08.2015 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с

2. Пат. № 104047 UA,
A43D 8/04.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес з
системою рекуперації
кінетичної енергії /
Якимчук Д.М. – № u
2015 06590 ; заявл.
28.08.2015 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с.

3. Пат. № 103853 UA,
A43D 8/04. Система
моніторингу
електрогідравлічних
вирубувальних пресів
/ Якимчук Д.М.,
Кармаліта А.К. – № a
2014 00688 ; заявл.
07.02.2014 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с.

4. Пат. № 110627 UA,
F24D 13/02, F26B
3/30. Система
опалення приміщень
закладів готельно-
ресторанних
господарств /
Якимчук Д.М. – № a
2016 04046 ; заявл.
14.04.2016 ; опубл.
25.10.2016, Бюл. №
20. – 4 с.

5. Пат. № 43005 UA,
A43D.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес з
поворотним
ударником / Якимчук
Д.М., Кармаліта А.К. –
№ u200902653 ;
заявл. 23.03.2009 ;
опубл. 27.07.2009,
Бюл. № 14.

13.

1. Якимчук Д.М.
Експертиза якості
надання послуг
готельного і
ресторанного
господарства.
Методичні
рекомендації до
виконання
семінарських робіт
для студентів IV курсу
спеціальності 6.140101
Готельно-ресторанна
справа. – Херсон:
ХДУ, 2015. – 22 с.

2. Техніко-економічне
проекткування об'єктів
побутового
обслуговування.
Методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт для
студентів IV курсу
напряму підготовки

6.140102 Побутове обслуговування. – Херсон: ХДУ, 2017. – 69 с.

3. Чепок В.І. Підготовка до державних екзаменів. Навчально-методичний посібник для студентів ОКР «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / В.І. Чепок, В.Д. Михайлик, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук та ін. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2014. – 185 с.

4. Орленко О.В. Матеріали до атестації здобувачів вищої освіти. Навчально-методичний посібник для студентів ОКР «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / О.В. Орленко, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук, О.В. Старостенко. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2018. – 220 с.

14. Протягом 2016-2019 рр. був членом редколегії міжнародних науково-практичних конференцій:

- «Особистість митця в культурі», II Міжнародна науково-практична конференція (20-22 квітня 2016 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Масова культура у сучасному художньо-комунікаційному просторі», III Міжнародна науково-практична конференція (18-20 квітня 2017 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Соціокультурні тенденції розвитку сучасного мистецтва та дизайну», IV Міжнародна науково-практична конференція (5-9 листопада 2018 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Інноваційні культурно-мистецькі аспекти в сучасній картині світу», IV Міжнародна науково-практична конференція (11-13 вересня 2019 р., ХНТУ, м. Херсон).

15.

1. Diachok, T. Development of

						<p>equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynski // Vlakna a Textil, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.</p> <p>2. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.</p> <p>3. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.</p> <p>4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.</p> <p>5. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.</p>	
357135	Синякова Катерина Миколаївна	Доцент, Суміщення	Бізнесу і права	Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0501 Економіка і	12	ОК24 Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	Херсонський державний університет В15 № 164782 від 30.06.2015 р. Бакалавр з менеджменту Менеджер – адміністратор

підприємств
о, Диплом
бакалавра,
Херсонський
державний
університет,
рік закінчення:
2006,
спеціальність:
080202
Прикладна
математика,
Диплом
спеціаліста,
Центр
перепідготовки
та підвищення
кваліфікації
Херсонського
державного
університету,
рік закінчення:
2007,
спеціальність:
7.010103
ПМСО.
Англійська
мова та
література,
Диплом
магістра,
Херсонський
державний
університет,
рік закінчення:
2007,
спеціальність:
050101
Економічна
теорія, Диплом
кандидата наук
ДК 022139,
виданий
26.06.2014

Херсонський
державний
університет
ХЕ № 30365079
від 07.07.2006 р.
(з відзнакою)
Економічна теорія
Бакалавр, економіст,
викладач економічної
теорії

Херсонський
державний
університет
ХЕ № 30662696
від 05.06.2006 р.
(з відзнакою)
Прикладна
матиматика
Бакалавр. Інженер-
програміст

Херсонський
державний
університет,
ХЕН№31605153
від 19.06.2007р
Економічна теорія,
Економіст. Викладач
економічної теорії

Центр перепідготовки
та підвищення
кваліфікації
Херсонського
державного
університету
ДСК №065960 від
03.07.2007 р.
Педагогіка і методика
середньої освіти
Англійська мова та
література.
Вчитель англійської
мови та зарубіжної
літератури

Кандидат
економічних наук,
Херсонський
національний
технічний університет
ДК № 022139
від 26.06.2014 р.
08.00.04 - економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності)
Тема: «Забезпечення
ефективної
професійно-
кваліфікаційної
структури персоналу
туристичного
підприємства»

1. Херсонський
національний
технічний університет,
01.03.2018 - 01.04.
2018 р.
Свідоцтво від
01.04.2018р., реєстр.
№332
Тема: «Шляхи
активізації
пізнавальної
активності студентів у
вивченні дисциплін
«Менеджмент

персоналу»,
«Стратегічне управління»
1,2,3,5,6,8,10,16,
1.
Shashkova, N.,
Soloviov, A., Syniakova,
K. Integrated
information and
communication system
as a basis for strategic
partnership in
agribusiness // CEUR
Workshop
Proceedings Volume
2104, 2018, Pages 263-
277 (Scopus)
2
1. Синякова К.М.
Сучасні підходи HR-
менеджменту в
процесі управління
стратегічними
змiнами на
вітчизняному
пiдприємствi.
Науковий вiсник
Херсонського
державного
унiверситету. Серiя
«Економiчні науки».
Вип.26-1. 2017 р. С.181-
185.
2. Ушкаренко Ю. В.,
Чмут А. В., Синякова
К. М.. Креативна
економiка: сутнiсть
поняття та значення
для України в умовах
європейської
iнтеграцiї. Економiка i
суспiльство. Вип.18.
2018 р., С.67-72.
3. Синякова К.М.,
Тюхтенко Н.А.
Управлiння брендом
туристичного
пiдприємства як
чинник пiдвищення
його
конкурентоспроможн
остi. Соцiально-
економiчний розвиток
регiонiв в контекстi
мiжнародної
iнтеграцiї. 2018.
№30(19). Т.1. С.162-
165.
4. Синякова К.М.
Органiзацiя
корпоративного
навчання в контекстi
пiдвищення якостi
людських ресурсiв
пiдприємства.
Соцiально-
економiчний розвиток
регiонiв в контекстi
мiжнародної
iнтеграцiї. 2018. №30
(19). Т 1. Ч 1. С. 133–
139.
5. Ушкаренко, Ю. В.,
Чмут А. В., Синякова
К. М.. Креативнi
кластери як форма
кооперацiї в
креативних iндустрiях
Європейського союзу.
Науковий вiсник
Херсонського

державного університету. Серія «Економічні науки». №36. 2019. С.26-31.

6. Чмут А.В., Синякова К.М. Креативна економіка та інші концепції постіндустріального суспільства. Культурологічний альманах. №12. 2019. С. 73-76.

7. Чмут А. В., Синякова, К. М., Грицина В.В. Креативні індустрії Німеччини та перспективи розвитку креативного сектору економіки України. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Вип. 4 (21). 2019. С.48-53.

8. Синякова К.М., Тюхтенко Н.А. Формування портфелю компетентностей як управлінський чинник підвищення якості розвитку людського капіталу закладів вищої освіти. Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. 19.1 (44). 2020. С. 34-47.

3.

1.Синякова К.М.. Макроекономіка: навч. посіб. для студ. вищ. навч.закладів / К. М. Синякова, Н. А. Тюхтенко. – Херсон : Вид-во ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 352 с (гриф ХДУ)

5.

Учасник міжнародного проекту «Децентралізація приносить кращі результати та ефективність (DOBRE)», що фінансується Агенцією з міжнародного розвитку США (USAID)"

8. Виконання функцій відповідального секретаря Наукового вісника Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки»

10.

Заступник декана факультету з організаційно-виховної роботи та працевлаштування

16. Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО) Свідоцтво

							№ 448 від 15.02.2019
370831	Пластун Анна Андріївна	Старший викладач, Сумісництво	Бізнесу і права	Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 6.140101 готельно- ресторанна справа, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа	0	ОК25 Організація готельного господарства	Херсонський державний університет, В17 № 141567 від 30.06.2017 Готельно-ресторанна справа Бакалавр готельно- ресторанної справи Херсонський державний університет, М19 № 044302 від 08.02.2019 Готельно-ресторанна справа Професіонал із готельно-ресторанної справи. Викладач закладу вищої освіти
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998, Атестат доцента ДЦ 005504, виданий 17.10.2002	20	ОК26 Організація ресторанного господарства	Український державний університет харчових технологій, КН № 902040 від 21.06.1994 р. технологія м'яса та м'ясних продуктів, спеціаліст, інженер- технолог, Кандидат технічних наук, Український державний університет харчових технологій ДК № 000730 від 21.05.1998 р. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво- білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)», Доцент кафедри фундаментальних дисциплін ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки України Підвищенні кваліфікації Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно- ресторанного бізнесу 30.11.2020 – 30.12.2020 р. Довідка про проходження стажування № 32, від 20.01.2021 р. Обсяг підвищення

кваліфікації 180
годин,
6 кредитів ЄКТС
Наказ про
зарахування на
стажування №400 –р
від 30.11.2020р.
Обліковий запис
№15/21
Тема: «Сучасні
теоретико-
методологічні засади
вивчення дисциплін
фахового
спрямування в
інноваційному
освітньому просторі

Херсонський
державний
університет
12.03.2020 –
22.05.2020
Сертифікат №
2020/118
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,7,11,12,14,15,16,18
1.
1.Yakymchuk,D.
Economic efficiency of
textile materials cutting
designer costumes of
hospitality facilities / D.
Yakymchuk,O.
Dzyundzya,V. Burak,
I.Shvets, Y.Shvets,
N.Myrhorodska, O.
Polishchuk, D.
Karneyenka, S.Krasner
// Vlakna a Textil, Vol.
25, Issue 4, 2018. – P.
90-93.
2. Kravchenko,M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the
powder-link raw
materials with the
further research into
properties of eggplant
powders – Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. / O.
Dzyundzya, V. Burak -
2018. Vol.5, Issue 11
(95). P. 14–20. doi:
10.15587/1729-
4061.2018.143407

4. Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мапук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.

1. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХПІ" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошків/ Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування технології виробництва

комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-4 (67) – С. 139-145

6. Вплив технологічних стрес – факторів на ріст та розвиток свиней породи ландрас та велика біла їх забійні властивості та м'ясні якості/Тваринництво України № 12 – 2018-С-23-37

7. . Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. -- 2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г. Лабораторний практикум з процесів та апаратів хімічних і харчових виробництв // Навчальний посібник. – Херсон: Грінь Д.О. – 2016 р. – 237 с.

2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.

4. Соціально-економічні аспекти стійкого розвитку економіки України. /За ред.. Непочатенко О.О./Колективна монографія. – Умань Видавець «Сочінський М.М.», 2017 – 299 с.

7.

Науково-методична комісія з вищої освіти МОН

18 виробництво та технологія підкомісія 181 «Харчові технології»

11.

Бартків Лариса Григорівна кандидат технічних наук із спеціальності 05.18.02, 2018 р.

12.

1. пат. Дослідження та розробка технології виробництва вершкового масла з використанням

						<p>продуктів горобини № 77572. Бурак В.Г., Новікова Н.В.</p> <p>2. пат. «Впровадження елементів системи безпечності при виробництві молочної продукції» № 77574 Новікова Н.В., Бурак В.Г.</p> <p>3. пат Спосіб виготовлення ковбаси «Перепелино – делікатесна» № u 201310873;10.09.2013; опубл. 12.05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г.</p> <p>4. Спосіб виготовлення вареників зі шпинатом № u 201310873;10.09.2013; опубл. 12.05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г.</p> <p>14. Науковий гурток – Школа кулінарної майстерності та сервісу.</p> <p>15.</p> <p>1. Свідоцтво експерт дорадник</p> <p>2. INVESTIGATION OF TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF POWDER OF EGGPLANTS/ «EUREKA: Life Sciences» - 2018, - Vol. 5, p. 22-29 (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз даних: РИНЦ, ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar, WorldCat) doi:10.21303/2504-5695.2018.00723</p> <p>16. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР</p> <p>18. Кафе «Тераса», ресторан «RUBA NAT» – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР</p>	
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998, Атестація доцента ДЦ 005504,	20	ОК27 Технологія продукції ресторанного господарства	Український державний університет харчових технологій, КН № 902040 від 21.06.1994 р. технологія м'яса та м'ясних продуктів,

виданий
17.10.2002

спеціаліст, інженер-технолог,

Кандидат технічних наук,
Український державний університет харчових технологій
ДК № 000730
від 21.05.1998 р.
05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів,
Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)»,

Доцент кафедри фундаментальних дисциплін
ДЦ № 005504
від 17.10.2002 р.
Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки України

Підвищенні кваліфікації
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно-ресторанного бізнесу
30.11.2020 – 30.12.2020 р.
Довідка про проходження стажування № 32, від 20.01.2021 р.
Обсяг підвищення кваліфікації 180 годин,
6 кредитів ЄКТС
Наказ про зарахування на стажування №400 –р від 30.11.2020р.
Обліковий запис №15/21
Тема: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисциплін фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі

Херсонський державний університет
12.03.2020 – 22.05.2020
Сертифікат № 2020/118
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,7,11,12,14,15,16,18
1.
1.Yakymchuk,D.
Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk,O. Dzyundzya,V. Burak,

I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // *Vlakna a Textil*, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.

2. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production*, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the powder-link raw materials with the further research into properties of eggplant powders – *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.* / O. Dzyundzya, V. Burak - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407

4. Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.

1. Оптимізація технологічних

процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХПІ" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошоків/ Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування твехнології виробництва комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-4 (67) _ - С. 139-145

6. Вплив технологічних стрес – факторів на ріст та розвиток свиней породи ландрас та велика біла їх забійні властивості та м'ясні якості/Тваринництво України № 12 – 2018- С-23-37

7. . Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - - 2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г. Лабораторний практикум з процесів

та апаратів хімічних і харчових виробництв // Навчальний посібник. – Херсон: Грінь Д.О. – 2016 р. – 237 с.

2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипка Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.

4. Соціально-економічні аспекти стійкого розвитку економіки України. /За ред.. Непочатенко О.О./Колективна монографія. – Умань Видавець «Сочінський М.М.», 2017 – 299 с.

7. Науково-методична комісія з вищої освіти МОН

18 виробництво та технологія підкомісія 181 «Харчові технології»

11. Бартків Лариса Григорівна кандидат технічних наук із спеціальності 05.18.02, 2018 р.

12.

1. пат. Дослідження та розробка технології виробництва вершкового масла з використанням продуктів горобини № 77572. Бурак В.Г., Новікова Н.В.

2. пат. «Впровадження елементів системи безпеки при виробництві молочної продукції» № 77574 Новікова Н.В., Бурак В.Г.

3. пат Спосіб виготовлення ковбаси «Перепелино – делікатесна» № u 201310873;10.09.2013; опубл. 05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г.

4. Спосіб виготовлення вареників зі шпинатом № u 201310873;10.09.2013; опубл. 05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г.

14. Науковий гурток – Школа кулінарної майстерності та сервісу.

						<p>15. 1. Свідоцтво експерт дорадник 2. INVESTIGATION OF TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF POWDER OF EGGPLANTS/ «EUREKA: Life Sciences» - 2018, - Vol. 5, p. 22-29 (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз даних: РИНЦ, ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar, WorldCat) doi:10.21303/2504-5695.2018.00723</p> <p>16. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР</p> <p>18. Кафе «Тераса», ресторан «RUBA HAT» – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР</p>	
147428	Якимчук Дмитро Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090222</p> <p>Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 003316, виданий 22.12.2011, Атестат доцента АД 003871, виданий 16.12.2019</p>	9	<p>OK28 Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Хмельницький національний університет, ХМ 30588017 від 03.07.2006 (з відзнакою) Інженерна механіка, Бакалавр з інженерної механіки</p> <p>Хмельницький національний університет, ХМ 32682540 від 30.06.2007 (з відзнакою) Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Магістр з інженерної механіки</p> <p>Херсонський державний університет, М19 044300 від 08.02.2019 (з відзнакою). Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра Професіонал із готельної та ресторанної справи. Викладач закладу вищої освіти</p> <p>Кандидат технічних наук Київський національний університет</p>

технологій та дизайну,
ДК 003316 від
22.12.2011р.
05.05.10. - Машина
легкої промисловості,
Тема: Вдосконалення
пресів для
вирубання деталей
виробів легкої
промисловості,

Доцент кафедри
готельно-
ресторанного та
туристичного бізнесу,
Херсонський
державний
університет,
АД 003871 від
16.12.2019
Херсонський
державний
університет
Атестаційна колегія

Підвищення
кваліфікації
1. Херсонський
національний
технічний університет,
02.10.17-02.11.17,
Свідоцтво №289
від 02.11.2017 р.

2. Wyższa Szkoła
Lingwistyczna (м.
Ченстахова, Польща,
2019 р.),
05.04.19-05.07.19 р
Сертифікат
№ КРК19/07/41
від 05.07.2019 р.

1,2,3,12,13,14,15,16
1. Yakymchuk, D. Study
of cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / D.
Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.

<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/6708>

2. Yakymchuk, O.
Prerequisites for the
development of hydro-
jet technology in
designing women's
headgear at hospitality
establishments / O.
Yakymchuk, D.
Yakymchuk, N.
Kushevskiy, E.
Chepelyuk, J.
Koshevko, N.
Myrhorodska, O.
Dzyundzya, V. Burak // Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies.

Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7242>

3. Artemenko, M. Costume designin for hospitality establishments staff on the basis of analysis the Slavic snakes ornamentation / M. Artemenko, O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Myrhorodska, I. Zasornova // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 1, 2018. – P. 3-7.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_1.html

4. Yakymchuk, O. Economic effect of hydro-jet forming womens headwear details of hospitality establishmenst / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kovalska, I. Shvets, Y. Shvets // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 3, 2018. – P. 84-88.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_3.html

5. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_4.html

6. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynskiy // Vlakna a Textil, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2019_2.html

7. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // Eastern-European Journal of

Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

8. Bereznenko, S., Bereznenko, N., Skyba, M., Yakymchuk, D., Artemenko, T., Prybeha, D., Synyuk, O. and Kalinsky, E. (2020). A novel equipment for making nanocomposites for investigating the antimicrobial properties of nanotextiles, International Journal of Clothing Science and Technology.

<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJCST-07-2019-0107/full/html?skipTracking=true>

9. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Bilei-Ruban N., Nosova I., Horiashchenko S., Horiashchenko K., Kisil T., Tuz V. (2020). Development equipment for hydro-jet forming of women designer's headwear, International Review of Applied Sciences and Engineering, Vol. 11, Issue 3, pp. 261-268.
<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>

1. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.

2. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system,

Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.

3. Yakymchuk, O.
Prerequisites for the
development of hydro-
jet technology in
designing women's
headgear at hospitality
establishments / O.
Yakymchuk, D.
Yakymchuk, N.
Kushevskiy, E.
Chepelyuk, J.
Koshevko, N.
Myrhorodska, O.
Dzyundzya, V. Burak //
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 1, No. 1 (91), 2018.
– P. 36-46.

4. Dzyundzya, O.V.
Analysis of demand for
products and services of
restaurants in the resort
area of the Kherson
region / O.V.
Dzyundzya, D.M.
Yakymchuk, I.O.
Nosova // Науковий
вісник Полісся. –
2018. – № 3 (15). – С.
127-131.

5. Kravchenko, M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.

3
Кармаліта А.К.
Сучасні напрямки
розвитку
електрогідравлічних
вирубувальних пресів
/ А.К. Кармаліта, Д.М.
Якимчук //
Монографія. – Херсон
: Грінь Д.С., 2013. –
148 С.

12.
1. Пат. № 104046 UA,
A43D 8/04.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес із
вдосконаленим
маховиком / Якимчук
Д.М. – № u 2015
06589 ; заявл.
28.08.2015 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с

2. Пат. № 104047 UA,

A43D 8/04.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес з
системою рекуперації
кінетичної енергії /
Якимчук Д.М. – № u
2015 06590 ; заявл.
28.08.2015 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с.

3. Пат. № 103853 UA,
A43D 8/04. Система
моніторингу
електрогідравлічних
вирубувальних пресів
/ Якимчук Д.М.,
Кармаліта А.К. – № a
2014 00688 ; заявл.
07.02.2014 ; опубл.
12.01.2016, Бюл. № 1.
– 4 с.

4. Пат. № 110627 UA,
F24D 13/02, F26B
3/30. Система
опалення приміщень
закладів готельно-
ресторанних
господарств /
Якимчук Д.М. – № a
2016 04046 ; заявл.
14.04.2016 ; опубл.
25.10.2016, Бюл. №
20. – 4 с.

5. Пат. № 43005 UA,
A43D.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес з
поворотним
ударником / Якимчук
Д.М., Кармаліта А.К. –
№ u200902653 ;
заявл. 23.03.2009 ;
опубл. 27.07.2009,
Бюл. № 14.
13.

1. Якимчук Д.М.
Експертиза якості
надання послуг
готельного і
ресторанного
господарства.
Методичні
рекомендації до
виконання
семінарських робіт
для студентів IV курсу
спеціальності 6.140101
Готельно-ресторанна
справа. – Херсон:
ХДУ, 2015. – 22 с.

2. Техніко-економічне
проекування об'єктів
побутового
обслуговування.
Методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт для
студентів IV курсу
напряму підготовки
6.140102 Побутове
обслуговування. –
Херсон: ХДУ, 2017. –
69 с.

3. Чепок В.І.
Підготовка до
державних екзаменів.
Навчально-
методичний посібник
для студентів ОКР
«бакалавр» напряму

підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / В.І. Чепок, В.Д. Михайлик, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук та ін. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2014. – 185 с.

4. Орленко О.В. Матеріали до атестації здобувачів вищої освіти. Навчально-методичний посібник для студентів ОКР «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / О.В. Орленко, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук, О.В. Старостенко. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2018. – 220 с.

14.

Протягом 2016-2019 рр. був членом редколегії міжнародних науково-практичних конференцій:

- «Особистість митця в культурі», II Міжнародна науково-практична конференція (20-22 квітня 2016 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Масова культура у сучасному художньо-комунікаційному просторі», III Міжнародна науково-практична конференція (18-20 квітня 2017 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Соціокультурні тенденції розвитку сучасного мистецтва та дизайну», IV Міжнародна науково-практична конференція (5-9 листопада 2018 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Інноваційні культурно-мистецькі аспекти в сучасній картині світу», IV Міжнародна науково-практична конференція (11-13 вересня 2019 р., ХНТУ, м. Херсон).

15.

1. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynski // *Vlakna a Textil*, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.

2. Yakymchuk, D.

						<p>Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.</p> <p>3. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.</p> <p>4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.</p> <p>5. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.</p>
88392	Яровий Вадим Федорович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: 7.050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 081 Право,</p>	8	<p>ОК29 Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності</p> <p>Херсонський державний сільськогосподарський інститут, КМ № 901490 від 28.05.1998 р. (з відзнакою) Облік і аудит, Економіст по обліку і аудиту,</p> <p>Херсонський державний аграрний університет, диплом спеціаліста КМ № 901467 від 24.09.1998 р. (з відзнакою) Правове забезпечення в галузях АПК, Правознавець АПК,</p>

Диплом
доктора наук
ДД 007068,
виданий
16.05.2018,
Диплом
кандидата наук
ДК 061458,
виданий
06.10.2010

Херсонський
державний
університет,
диплом магістра
М19 № 044231
від 08.02.2019 р.
(з відзнакою)
Право,
Юрист,

Кандидат
економічних наук,
Дніпропетровський
державний
економічний
університет.
Міністерство аграрної
політики України
ДК № 061458
від 06.10.2010 р.
08.00.04 – економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності)
Тема: «Розвиток
дорадчої діяльності
для суб'єктів
аграрного
господарювання»

Доктор економічних
наук,
ДД № 007068
від 16.05.2018 р.
08.00.04 – економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності)
Тема дисертації:
«Розвиток
підприємств туризму
та сільського зеленого
туризму: теорія,
методологія,
практика»

Підвищення
кваліфікації
1. Fundacja ADD
(Польща) та Інститут
Міжнародної
Академічної і
Наукової Співпраці
(ІМАНС), літнє
наукове стажування в
Італії «Сталий
розвиток 2020»,
Італія, м. Байа
Доміція,
24.07.2016 – 1.08.2016
р.,
сертифікат № 16/08-
01-15 від 01.08.2016 р.

Херсонський
державний
університет
01.04.2020 –
25.05.2020 р.
Сертифікат
№2020/142
від 02.07.2020 р.
1,2,3,5,7,11,15,16,18
1.
1. Management
tradernorton potential
of the tourism industry
and to motivate the

employees of tourist enterprises. Prospects for development of education and science: Collection of scientific articles. – Academic Publishing House of the Agricultural University Plovdiv, Bulgaria, 2016. – С. 269-272. (соавтор Мармуль Л.О.).

2. Financial and investment support sustainable development and the improvement of the structure of the tourism industry. Trends in der Entwicklung der nationalen und internationalen Wissenschaft: Sammelwerk der wissenschaftlichen Artikel. – Verlag SWG imex GmbH, Nürnberg, Deutschland, 2016. – С. 237-241.

3. Features of innovation in tourism. Topical questions of contemporary science: Collection of scientific articles. – Aspekt Publishing, Taunton, MA, United States of America, 2017. – С. 366-369.

4. Laws, manifestations and principles of development of enterprises in the field of tourism. Science and society: Collection of scientific articles. – Edizioni Magi, Roma, Italy, 2017. – С. 337-342.

5. Planning, forecasting and modeling of enterprises development in the field of tourism. Science and Education: Collection of scientific articles. – Verlag SWG imex GmbH Nürnberg, Deutschland, 2017. – С. 310-314.

6. State regulation and support of tourism services in the rural regions in accordance with European requirements. Baltic Journal of Economic Studies. – Riga, Vol 4, No 4 (2018), С. 188-193. Режим доступа: <http://www.baltijapublishing.lv/index.php/issue/article/view/498> (соавтор Кирилов Ю.С.).

2.

1. Умови розвитку міжнародного туризму та його значення для зростання національної

економіки. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. – Вип. 2 (11). – Полтава: ПДАА. – 2015. – С. 272-277.

2. Критерії визначення екотуристичних дестинацій у галузі туризму. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. – Спец. вип. ч. 2. – Полтава: РВВ ПДАА. – 2015. – С. 108-113.

3. Правове регулювання економічних відносин туристичних підприємств в Україні. Вісник Запорізького національного університету: зб. наук. праць. Економічні науки. – Запоріжжя. – № 1 (29). – 2016. – С. 36-42.

4. Глобальні чинники організації та синергетичні стратегії управління розвитком галузі туризму. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2016. – № 2 (34). – С. 40-43.

5. Управління розвитком галузі туризму на основі злиття та поглинання підприємств і організацій. Економіка і менеджмент культури. Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв – № 2. – 2016. – С. 57-61.

6. Євроінтеграція та вітчизняний туризм: основні аспекти. Науковий вісник ХДУ. Серія «Економічні науки». Херсон. – Вип. 17. – ч. 4. – 2016. – С. 21-23.

7. Удосконалення інститутів та перспективи кластеризації галузі туризму у процесі євроінтеграції. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2016. – № 4 (36). – С. 17-20.

8. Теоретичні засади функціонування підприємств та організацій галузі туризму в умовах європейської інтеграції та глобалізації. Економіка і

менеджмент культури.
Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв. – № 2. – 2017. – С. 96-99.

9. Формування мотивів здійснення туристичної діяльності аграрними підприємствами. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2017. – № 3 (39). – С. 67-70. (соавтор Романюк І.А.).

10. Проблеми розвитку галузі туризму в Україні й механізми їх вирішення шляхом використання наявних ресурсів і конкурентних переваг. Інфраструктура ринку: електронний наук.-практ. фаховий жур. – Вип. 3. – Одеса. – 2017. – С. 29-32. – Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/3_2017_ukr/8.pdf

11. Соціально-економічна ефективність функціонування підприємств сільського зеленого туризму та галузі туризму загалом. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2017. – № 4 (40). – С. 53-58. (соавтор Романюк І.А.).

12. Формування організаційно-економічного механізму функціонування підприємств галузі туризму на засадах інтеграції. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. – Вип. 6 (62). – ч. 2 – Київ: Національний Авіаційний Університет. – 2017. – С. 53-56.

13. Вплив соціальних маркетингових стратегій підприємств на цивілізовані аспекти функціонування ринку туристичних послуг. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка: наук. жур. – Т. 22. – Вип. 10 (63). – 2017. – С. 136-138.

14. Стан та перспективи розвитку підприємств і дестинацій галузі туризму Південного регіону. Економіка та держава: наук. жур. – № 11. – 2017. – С. 25-28.

15. Методологічні засади управління брендами підприємств і організацій у галузі туризму. Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку: наук.-практ. жур. – Серія економіка та менеджмент. – Вип. 12. – 2017. – С. 57-63. (соавтор Мармуль Л.О.).

16. Сутність та удосконалення інституційного забезпечення розвитку туристичної галузі на регіональному, національному та міжнародному рівні. Глобальні та національні проблеми економіки: електронне наукове фахове видання. – Вип. 15. – 2017. – С. 156-159. <http://global-national.in.ua/archive/15-2017/30.pdf>

17. Оцінка обсягів туристичної діяльності та напрямів її удосконалення у Херсонській області. Причорноморські економічні студії: наук. жур. – Вип. 15. – 2017. – С. 68-71.

18. Вплив інформаційних та комунікаційних стратегій на підвищення інвестиційної привабливості туристичних підприємств та дестинацій. Агросвіт: наук. – практ. жур. – № 19-20. – 2017. – С. 42-46.

19. Ефективна цінова політика як складова конкурентоспроможності суб'єктів туристичного ринку. Інвестиції: практика та досвід: наук. жур. – № 20. – 2017. – С. 29-32.

20. Теоретичні аспекти дослідження інноваційно-інвестиційних стратегій туристичних підприємств. Причорноморські економічні студії:

наук. жур. – Вип. 24. – 2017. – С. 178-181.

21. Механізм розробки кадрово-соціальних стратегій управління персоналом туристичних підприємств. Економічний вісник університету. Переяслав-Хмельницький ДПУ імені Григорія Сковороди. - № 39. - 2018. - С. 82-86.

22. Соціально-економічна ефективність діяльності туристичних підприємств. // Причорноморські економічні студії: наук. жур. – Вип. 53. – 2020. – С. 135-139 (соавтор Юрченко В.В.).

3.

1. Кластерна організація сільського зеленого туризму та її конкурентні переваги. Стратегічні напрями соціально-економічного розвитку аграрного сектору економіки України: [колективна монографія] / За заг. ред. А.В. Руснак. – Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. – С. 331-340.

2. Розвиток підприємств туризму та сільського зеленого туризму: теорія, методологія, практика [Текст]: монографія / В. Ф. Яровий. - Херсон: Айлант, 2017. - 361 с

5. програма Tempus Європейського Союзу, 2017, certificate

7. Експертна комісія з проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми. Наказ МОН України № 2293-л від 28.11.2018 р.

11.

1. Офіційний опонент Лохман Наталі Володимирівни, тема дисертації «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика» на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління

підприємствами (за видами економічної діяльності). м. Дніпро, спеціалізована вчена рада Д 08.120.01 ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля», 28 листопада 2019 р.

2. Офіційний опонент Омельченко Галини Юрївні, тема дисертації «Управління економічним розвитком підприємств туризму та сільського зеленого туризму» на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). м. Харків, спеціалізована вчена рада Д 64.832.02, Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 7 грудня 2019 р.

15. Публікації у наукових виданнях, рецензування монографій, збірників наукових праць:

1. Монографія «Феномен туризму: розмаїття сенсів» за ред. О.О. Красноручького, Н.І. Моїсєєвої. – Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2019. – 252 с. (Харківський національний університет сільського господарства імені Петра Василенка).

2. Тимков О.А. Повстанський рух на Півдні України у 1918-1922 роках. Нестор Махно: спогади, архівні матеріали, версії / В.Ф. Яровий. «Махновщина – вільна територія» - Херсон: Айлант, 2020. – С. 131-139.

3. Яровий В.Ф, Юрченко В.В. Особливості формування та реалізації інноваційного потенціалу туристичних підприємств регіону // Туризм і краєзнавство: електронний науковий збірник. – Вип. 1. – 2020. – С. 31-

39 [Режим доступу – <https://travel.ks.ua/zbi-rnyk-turyzm-i-krayeznavstvo/>]
Виступи на радіо й телебаченні з науково-популярною та профорієнтаційною метою:

1. «Проекти – Ранковий гість», тема – Актуальні та перспективні напрями розвитку туризму в Херсонській області, ВТВ плюс, 21.06.2018 р., <http://www.vtvplus.com.ua/lang/ua/projects/ranok-z-vtv-plyus/52464-oleksy-makuyenko-vadim-yaroviy-ta-yegor-sidorovich.html>
2. Програма «Про це говорять», тема – Історія заснування Херсона, «UA: Українське радіо Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 14.09.2018 р., <https://www.youtube.com/watch?v=58JiJMocsc&t=2s&list=WL&index=8>
3. Фестиваль «Legio HISTORICA. Херсон» разом з проектом «Лікбез. Історичний фронт» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), тема – презентація проекту «Мандруймо Херсонщиною», 06.10.2018 р.
4. Програма «Про це говорять», тема – Херсонщина туристична, «UA: Українське радіо Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 08.01.2019 р., <https://www.youtube.com/watch?v=U36ldwГ4fe4>
5. Програма «Тема дня - День Соборності України» (спеціальна тема), «UA: Українське радіо Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 22.01.2019 року, <https://www.facebook.com/suspilne.tavriya.1/videos/228523898069498/> або <https://www.youtube.com/watch?v=URlhOqE6qY8>
6. Історичний клуб «Кліо» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім.

Олеся Гончара), тема – Херсонський контекст Української революції 1917-1921 років, 24.01.2019 р.
http://biblio.lib.kherson.ua/hersonskiy-kontekst.htm?fbclid=IwAR1YJMDtL3uilXXvokihQizeoez3eJHZsJoSNTt_zooTZZHstyUEyeHGRSo

7. Фестиваль «Legio HISTORICA. Херсон» разом з проектом «Лікбез. Історичний фронт» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олеся Гончара), 05-06.10.2019 р.

8. Програма «Ранок UA:Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 21.11.2019 року, 21 листопада Україна відзначає День Гідності та Свободи. Це річниця початку двох революцій країни - Помаранчевої революції (2004 року) та Революції Гідності (2013-го).
<https://www.youtube.com/watch?v=IKysHJeaIYI&feature=share>

9. Робоча зустріч активістів туризму Херсонщини (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олеся Гончара), 16 січня 2020 року (разом з Макієнко О.А., Сидорович Є.С.). Звіт: <https://lib.kherson.ua/rOBOCHA-zustrich-aktivistiv-turizmu-hersonshchini-v-goncharivtsi.htm>

10. Круглий стіл «Відродження геральдичної спадщини Херсонського краю», громадське обговорення історико-культурної ініціативи, присвяченої 100-річчю Української революції (Кризовий медіа-центр, вул. Пилипа Орлика, 30, оф. 33), 29 січня 2020 року (разом з Макієнко О.А., Сидорович Є.С.). Звіт: <https://medianova.com.ua/u-hersoni-vidbuvsvya-krugliy-stil-vidrozhennya-geraldichnoyi-spadshhini-hersonskogo-krayu-foto-video/>

11. Радіопрोगрама

«Про це говорять»,
телевізійна програма
«Радіодень» (філія
ПАТ «НСТУ»
«Херсонська
регіональна дирекція
Українське радіо
Херсон»), 30.01.2020
року, тема «Розвиток
туризму на
Херсонщині».
<https://www.facebook.com/groups/318970791863486/permalink/836794710081089/>
12. Круглий стіл
«Археологічна
спадщина як
інструмент
формування
туристичного іміджу
Херсонщини», (Арт-
Клуб MassON, вул.
Суворова, 27), 13
лютого 2020 р. (разом
з Макієнко О.А.,
Сидорович Є.С.). Звіт:
<https://www.facebook.com/khersonnsku/posts/3015153005196076>
Відеовиступ:
<https://www.facebook.com/lutsikas/videos/2726272904320999/>
13. Історичний клуб
«Кліо» (Херсонська
обласна універсальна
наукова бібліотека ім.
Олеся Гончара), тема
– Становлення
української
державності у першій
половині ХХ століття
та сучасність,
23.09.2020 р.
<https://biblio.lib.kherson.ua/stanovlennya-ukrainskoi-derzhavnosti-u-pershiiy.htm?ps=2>
14. Фестиваль «Legio
HISTORICA. Херсон»
разом з проектом
«Лікбез. Історичний
фронт» (Херсонська
обласна універсальна
наукова бібліотека ім.
Олеся Гончара), 03-
04.10.2020 р. Виступ з
лекцією «Події 1917-
1921 років в Україні:
«визвольні змагання»
або громадянська
війна?»
<https://drive.google.com/file/d/1wG9R3YEqF21rmTfvELgrLwMx5rQw2nBn/view?fbclid=IwAR3THRN84-eueT4W1fy5TL27k5E5tWRtle89DaLp7VzBMnwjGoPx4YiyJDw> або
<https://www.facebook.com/legiohistorica/photos/pcb.3822462834450102/3822462607783458/>
16.
1. Громадська
організація
«Херсонська обласна

організація Федерації боксу України», секретар з квітня 2015 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 34369935).

2. Громадська організація «Федерація боксу міста Херсона», президент з 03.07.2015 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 39878372).

3. Національна спілка краєзнавців України, членський квиток № 1343 від 2 грудня 2016 р., відповідальний секретар творчої спілки «Херсонська обласна організація Національної спілки краєзнавців України» з червня 2019 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 41678818).

4. Херсонська обласна організація Товариства Червоного Хреста України, член Правління з 22 вересня 2020 року

17,

1. Робота на посаді доцента кафедри туризму (з 01.09.2012 р. до 03.09.2018 р.) Херсонського державного університету;

2. Робота на посаді доцента кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (з 03.09.2018 р. і по цей час) Херсонського державного університету;

3. Координатор проекту розвитку активних видів туризму «Мандруймо Херсонщиною» під егідою Херсонської обласної організації Національної спілки краєзнавців України впродовж 2017-2020 років.

URL:
<https://travel.ks.ua/>

18.

1. Агенція еко-туризму For Tourist Travel.

2. Сільськогосподарське товариство з обмеженою відповідальністю «Інгулець».

3. Сільськогосподарське товариство з обмеженою відповідальністю «Явір».

4. Товариство з

						<p>обмеженою відповідальністю «Явір Агроінтернешнл».</p> <p>5. Товариство з обмеженою відповідальністю «Бітойл».</p> <p>6. Товариство з обмеженою відповідальністю «Екопродукт».</p> <p>6. Товариство з обмеженою відповідальністю «Спортивний клуб «Україна».</p> <p>7. Товариство з обмеженою відповідальністю «Центр охоронних технологій».</p> <p>8. Приватне підприємство «ОРЛАН».</p> <p>9. Херсонська обласна державна адміністрація, обласна науково-редакційна робоча група щодо відзначення 100-річчя Української революції, 2017-2019 рр.</p> <p>10. Херсонська обласна державна адміністрація, обласна робоча група з розробки Стратегії регіонального розвитку Херсонської області на період з 2021 по 2027 роки, 2019 р.</p>	
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998, Атестат доцента ДЦ 005504, виданий 17.10.2002	20	ОКзо Барна справа	<p>Український державний університет харчових технологій, КН № 902040 від 21.06.1994 р. технологія м'яса та м'ясних продуктів, спеціаліст, інженер-технолог,</p> <p>Кандидат технічних наук, Український державний університет харчових технологій ДК № 000730 від 21.05.1998 р. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)»,</p> <p>Доцент кафедри фундаментальних дисциплін ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія Міністерства освіти і</p>

науки України

Підвищенні кваліфікації Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно-ресторанного бізнесу 30.11.2020 – 30.12.2020 р. Довідка про проходження стажування № 32, від 20.01.2021 р. Обсяг підвищення кваліфікації 180 годин, 6 кредитів ЄКТС Наказ про зарахування на стажування №400 –р від 30.11.2020р. Обліковий запис №15/21 Тема: «Сучасні теоретико-методологічні засади вивчення дисциплін фахового спрямування в інноваційному освітньому просторі

Херсонський державний університет 12.03.2020 – 22.05.2020 Сертифікат № 2020/118 Від 02.07.2020 р. 1,2,3,7,11,12,14,15,16,18 1. 1.Yakymchuk,D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk,O. Dzyundzya,V. Burak, I.Shvets, Y.Shvets, N.Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S.Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93. 2. Kravchenko,M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-

59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the powder-link raw materials with the further research into properties of eggplant powders – Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. / O. Dzyundzya, V. Burak - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407

4. Дослідження плівки на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.
1. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного

полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХПІ" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошків/ Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування технології виробництва комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-4 (67) – С. 139-145

6. Вплив технологічних стрес – факторів на ріст та розвиток свиней породи ландрас та велика біла їх забійні властивості та м'ясні якості/Тваринництво України № 12 – 2018- С-23-37

7. . Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - - 2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г. Лабораторний практикум з процесів та апаратів хімічних і харчових виробництв // Навчальний посібник. – Херсон: Грінь Д.О. – 2016 р. – 237 с.

2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.

4. Соціально-економічні аспекти стійкого розвитку економіки України. /За ред.. Непочатенко О.О./Коллективна монографія. – Умань Видавець «Сочінський М.М.», 2017 – 299 с.

7. Науково-методична

комісія з вищої освіти
МОН
18 виробництво та
технологія
підкомісія 181
«Харчові технології»
11.
Бартків Лариса
Григорівна кандидат
технічних наук із
спеціальності
05.18.02, 2018 р.
12.
1. пат. Дослідження та
розробка технології
виробництва
вершкового масла з
використанням
продуктів горобини
№ 77572. Бурак В.Г.,
Новікова Н.В.
2. пат. «Впровадження
елементів системи
безпеки при
виробництві молочної
продукції» № 77574
Новікова Н.В., Бурак
В.Г.
3. пат Спосіб
виготовлення ковбаси
«Перепелино –
делікатесна» № u
201310873;10.09.2013;
опубл.12.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.
4. Спосіб
виготовлення
вареників зі
шпинатом № u
201310873;10.09.2013;
опубл.12.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.
14.
Науковий гурток –
Школа кулінарної
майстерності та
сервісу.
15.
1. Свідоцтво експерт
дорадник
2. INVESTIGATION OF
TECHNOLOGICAL
PROPERTIES OF
POWDER OF
EGGPLANTS/
«EUREKA: Life
Sciences» - 2018, - Vol.
5, p. 22-29 (Стаття
мовою ЄС у виданні
Естонії, яке включено
до міжнародних
наукометричних баз
даних: РИНЦ,
ResearchBib,
Journalindex, Eurasian
Scientific Journal
Index, IndianScience.in,
Index Copernicus
(Poland), Google
Scholar, WorldCat)
doi:10.21303/2504-
5695.2018.00723
16.
Член Асоціації кухарі
Півдня України.

						Член Асоціації з інтеграції НАССР 18. Кафе «Тераса», ресторан «RUBA NAT» – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР
147428	Якимчук Дмитро Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090222</p> <p>Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 003316, виданий 22.12.2011, Атестат доцента АД 003871, виданий 16.12.2019</p>	9	<p>OK19 Товарознавство та контроль якості продуктів харчування</p> <p>Хмельницький національний університет, ХМ 30588017 від 03.07.2006 (з відзнакою) Інженерна механіка, Бакалавр з інженерної механіки</p> <p>Хмельницький національний університет, ХМ 32682540 від 30.06.2007 (з відзнакою) Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Магістр з інженерної механіки</p> <p>Херсонський державний університет, М19 044300 від 08.02.2019 (з відзнакою). Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра Професіонал із готельної та ресторанної справи. Викладач закладу вищої освіти</p> <p>Кандидат технічних наук Київський національний університет технологій та дизайну, ДК 003316 від 22.12.2011р. 05.05.10. - Машини легкої промисловості, Тема: Вдосконалення пресів для вирубання деталей виробів легкої промисловості,</p> <p>Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Херсонський державний університет, АД 003871 від 16.12.2019 Херсонський державний університет Атестаційна колегія</p> <p>Підвищення кваліфікації 1. Херсонський</p>

національний
технічний університет,
02.10.17-02.11.17,
Свідоцтво №289
від 02.11.2017 р.

2. Wyższa Szkoła
Lingwistyczna (м.
Ченстахова, Польща,
2019 р.),
05.04.19-05.07.19 р
Сертифікат
№ КРК19/07/41
від 05.07.2019 р.
1,2,3,12,13,14,15,16

1. Yakymchuk, D. Study
of cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / D.
Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/6708>

2. Yakymchuk, O.
Prerequisites for the
development of hydro-
jet technology in
designing women's
headgear at hospitality
establishments / O.
Yakymchuk, D.
Yakymchuk, N.
Kushevskiy, E.
Chepelyuk, J.
Koshevko, N.
Myrhorodska, O.
Dzyundzya, V. Burak //
Eastern-European
Journal of Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 1, No. 1 (91), 2018.
– P. 36-46.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7242>

3. Artemenko, M.
Costume design for
hospitality
establishments staff on
the basis of analysis the
Slavic snakes
ornamentation / M.
Artemenko, O.
Yakymchuk, D.
Yakymchuk, N.
Myrhorodska, I.
Zasornova // Vlakna a
Textil, Vol. 25, Issue 1,
2018. – P. 3-7.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_1.html

4. Yakymchuk, O.
Economic effect of
hydro-jet forming
womens headwear
details of hospitality
establishment / O.
Yakymchuk, D.

Yakymchuk, N.
Kovalska, I. Shvets, Y.
Shvets // *Vlakna a
Textil*, Vol. 25, Issue 3,
2018. – P. 84-88.
[http://vat.ft.tul.cz/Arch
ive/VaT_2018_3.html](http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_3.html)

5. Yakymchuk, D.
Economic efficiency of
textile materials cutting
designer costumes of
hospitality facilities / D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak, I.
Shvets, Y. Shvets, N.
Myrhorodska, O.
Polishchuk, D.
Karneyenka, S. Krasner
// *Vlakna a Textil*, Vol.
25, Issue 4, 2018. – P.
90-93.
[http://vat.ft.tul.cz/Arch
ive/VaT_2018_4.html](http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_4.html)

6. Diachok, T.
Development of
equipment for complex
man protection from
artificial non-ionizing
EMR / T. Diachok, S.
Bereznenko, D.
Yakymchuk, M.
Aleksandrov, V. Bakal,
M. Budzynski //
Vlakna a Textil, Vol. 26,
Issue 2, 2019. – P. 9-13.
[http://vat.ft.tul.cz/Arch
ive/VaT_2019_2.html](http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2019_2.html)

7. Kravchenko, M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // *Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production*, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.
[http://journals.uran.ua
/eejet/issue/view/10030](http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030)

8. Bereznenko, S.,
Bereznenko, N., Skyba,
M., Yakymchuk, D.,
Artemenko, T.,
Prybeha, D., Synyuk, O.
and Kalinsky, E.
(2020). A novel
equipment for making
nanocomposites for
investigating the
antimicrobial
properties of
nanotextiles,
*International Journal of
Clothing Science and
Technology*.
[https://www.emerald.c
om/insight/content/doi
/10.1108/IJCST-07-](https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJCST-07-)

2019-0107/full/html?skipTracking=true

9. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Bilei-Ruban N., Nosova I., Horiashchenko S., Horiashchenko K., Kisil T., Tuz V. (2020). Development equipment for hydro-jet forming of women designer's headwear, International Review of Applied Sciences and Engineering, Vol. 11, Issue 3, pp. 261-268. <https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>

1. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.

2. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.

3. Yakymchuk, O. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kushevskiy, E. Chepelyuk, J. Koshevko, N. Myrhorodska, O. Dzyundzya, V. Burak // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.

4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V.

Dzyundzya, D.M.
Yakymchuk, I.O.
Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.

5. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.

3
Кармаліта А.К.
Сучасні напрямки розвитку електрогідравлічних вирубувальних пресів / А.К. Кармаліта, Д.М. Якимчук // Монографія. – Херсон : Грінь Д.С., 2013. – 148 С.

12.
1. Пат. № 104046 UA, A43D 8/04. Електрогідравлічний вирубувальний прес із вдосконаленим маховиком / Якимчук Д.М. – № u 2015 06589 ; заявл. 28.08.2015 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с

2. Пат. № 104047 UA, A43D 8/04. Електрогідравлічний вирубувальний прес з системою рекуперації кінетичної енергії / Якимчук Д.М. – № u 2015 06590 ; заявл. 28.08.2015 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с.

3. Пат. № 103853 UA, A43D 8/04. Система моніторингу електрогідравлічних вирубувальних пресів / Якимчук Д.М., Кармаліта А.К. – № a 2014 00688 ; заявл. 07.02.2014 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с.

4. Пат. № 110627 UA, F24D 13/02, F26B 3/30. Система опалення приміщень закладів готельно-ресторанних господарств / Якимчук Д.М. – № a

2016 04046 ; заявл.
14.04.2016 ; опубл.
25.10.2016, Бюл. №
20. – 4 с.
5. Пат. № 43005 UA,
A43D.
Електрогідравлічний
вирубувальний прес з
поворотним
ударником / Якимчук
Д.М., Кармаліта А.К. –
№ u200902653 ;
заявл. 23.03.2009 ;
опубл. 27.07.2009,
Бюл. № 14.
13.
1. Якимчук Д.М.
Експертиза якості
надання послуг
готельного і
ресторанного
господарства.
Методичні
рекомендації до
виконання
семінарських робіт
для студентів IV курсу
спеціальності 6.140101
Готельно-ресторанна
справа. – Херсон:
ХДУ, 2015. – 22 с.
2. Техніко-економічне
проектування об'єктів
побутового
обслуговування.
Методичні
рекомендації до
виконання
практичних робіт для
студентів IV курсу
напряму підготовки
6.140102 Побутове
обслуговування. –
Херсон: ХДУ, 2017. –
69 с.
3. Чепок В.І.
Підготовка до
державних екзаменів.
Навчально-
методичний посібник
для студентів ОКР
«бакалавр» напряму
підготовки «Готельно-
ресторанна справа»
вищих навчальних
закладів / В.І. Чепок,
В.Д. Михайлик, І.О.
Носова, О.В. Дзюндзя,
Д.М. Якимчук та ін. –
Херсон: Видавництво
ХДУ, 2014. – 185 с.
4. Орленко О.В.
Матеріали до атестації
здобувачів вищої
освіти. Навчально-
методичний посібник
для студентів ОКР
«бакалавр» напряму
підготовки «Готельно-
ресторанна справа»
вищих навчальних
закладів / О.В.
Орленко, І.О. Носова,
О.В. Дзюндзя, Д.М.
Якимчук, О.В.
Старостенко. –
Херсон: Видавництво
ХДУ, 2018. – 220 с.
14.
Протягом 2016-2019
рр. був членом

редколегії міжнародних науково-практичних конференцій:
– «Особистість митця в культурі», II Міжнародна науково-практична конференція (20-22 квітня 2016 р., ХНТУ, м. Херсон);
– «Масова культура у сучасному художньо-комунікаційному просторі», III Міжнародна науково-практична конференція (18-20 квітня 2017 р., ХНТУ, м. Херсон);
– «Соціокультурні тенденції розвитку сучасного мистецтва та дизайну», IV Міжнародна науково-практична конференція (5-9 листопада 2018 р., ХНТУ, м. Херсон);
– «Інноваційні культурно-мистецькі аспекти в сучасній картині світу», IV Міжнародна науково-практична конференція (11-13 вересня 2019 р., ХНТУ, м. Херсон).

15.
1. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynski // *Vlakna a Textil*, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.
2. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // *Vlakna a Textil*, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.
3. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system,*

						<p>Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.</p> <p>4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.</p> <p>5. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.</p>	
173121	Носова Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Економіки і менеджменту	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 7.03060101 Менеджмент організацій і адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 020874, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 02ДЦ 013645, виданий 19.10.2006</p>	35	<p>ОК20 Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі</p>	<p>Диплом спеціаліста Херсонський державний педагогічний інститут ім. Н.К.Крупської ЖВ-1 №029757 Загально-технічні дисципліни та праця Вчитель загально-технічних дисциплін Диплом спеціаліста Херсонський національний технічний університет, 12 ДСК № 227617, від 15.07.2013 р Менеджмент організацій і адміністрування,</p> <p>Спеціаліст з менеджменту організації і адміністрування, менеджер (управитель) організації.</p> <p>Кандидат педагогічних наук Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова ДК № 020874, від 12.11.2003 р 13.00.02. - Теорія і методика трудового навчання. Тема: Наукове обґрунтування змісту і проведення лабораторного практикуму з «Технології конструкційних матеріалів» у вищих педагогічних закладах.</p>

Доцента кафедри
трудового навчання,
02ДЦ № 013645
від 19.10.2006 р.
Атестаційна колегія
Міністерства освіти і
науки

Підвищення
кваліфікації
Львівський
державний
університет фізичної
культури імені Івана
Боберського кафедра
готельно-
ресторанного бізнесу
з 30.11.2020 по
30.12.2020 р.
Довідка про
проходження
стажування № 32,
від 20.01.2021 р.
Обсяг підвищення
кваліфікації - 180
годин,
6 кредитів ЄКТС

Тема: «Структура
підготовки фахівців
готельно-
ресторанного бізнесу
на основі
компетентнісного
підходу
1,2,8,10,12,15,16,17
1

1. D. Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova. Study of
cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017
– P. 26-36.

<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/6708>

2. Yakymchuk O.,
Yakymchuk D., Bilei-
Ruban N., Nosova I.,
Horiashchenko S.,
Horiashchenko K., Kisil
T., Tuz V. Development
equipment for hydro-jet
forming of women
designer's headwear.
International Review of
Applied Sciences and
Engineering
<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>
2.

1. O.V. Dzyundzya,
D.M. Yakymchuk, I.O.
Nosova Analysis of
demand for products
and services of
restaurants in the resort
area of the Kherson
region / // Науковий
вісник Полісся. –

2018. - № 3 (15). – С. 127-131.

8.

Науковий керівник ініціативної наукової теми «Вивчення стану розвитку готельно-ресторанної сфери курортної зони Херсонської області та її аналіз» (державний реєстраційний номер 0116U005124). (2016-2020 рр)

10.

Організаційна робота на посаді завідувача кафедри готельно-ресторанної справи 2011-2017 рр

12.

1. Чепок Р.В., Чепок В.І., Скирденко О.І., Скирденко В.О., Носова І.О., Блах В.С. Різцетримач. Патент на корисну модель № 97906. Зареєстровано 10.04.2015, Бюл. № 7. Власник патенту – ХДУ.

15.

1. Р.Чепок, В.Чепок, І.Носова. Визначення повноти відкачування меду. Научные труды SWorld. – Выпуск 4 (41). Том 4. – Иваново: Научный мир, 2015. – С. 44 – 48.

2. Передумови кластерного співробітництва туристичних підприємств Херсонщини. Збірник наукових праць за матеріалами IV Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інновації у підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та готельно-ресторанного бізнесу» 22–23 жовтня 2015 р. – Херсон: Айлант, 2015. – С. 188-191.

3. Носова І.О., Машкова О.В. Потенціал ринку готельних послуг м. Херсона. Інформаційні технології в освіті, науці та виробництві: збірник наукових праць. [Текст]. – Вип. 2(15). – О.: Наука і техніка. 2017. – С. 116-123.

4. Орленко О.В, Носова І.О. Сучасні підходи до управління персоналом підприємств готельно-ресторанної сфери Міжнародна наукова

						<p>конференція «Інноваційний потенціал соціально-економічних систем: виклики глобального світу» (Вища школа бізнесу та економіки в Університеті НОВА (Лісабон, Португалія) 22 грудня 2017 року). – С. 50-53.</p> <p>5. Орленко О.В., Носова І.О. Менеджмент якості та безпеки харчових продуктів – основа конкурентоспроможності підприємств громадського харчування Науковий журнал «Економіка і фінанси». – 2018. – № 4. – С. 82- 89</p> <p>6. Орленко О.В., Носова І.О. Міжнародні стандарти сертифікації у контексті підвищення конкурентоздатності харчової продукції підприємств України // ADVANCES OF SCIENCE Proceedings of articles the international scientific conference (Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 13 April 2018). – С. 45-51. 16.</p> <p>Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти. Свідоцтво № 759</p> <p>17. Працюю в Херсонському державному університеті з 1983 року. На посаді викладача з 1988 року</p>	
147428	Якимчук Дмитро Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090222 Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук</p>	9	<p>ОКЗ1 Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Хмельницький національний університет, ХМ 30588017 від 03.07.2006 (з відзнакою) Інженерна механіка, Бакалавр з інженерної механіки</p> <p>Хмельницький національний університет, ХМ 32682540 від 30.06.2007 (з відзнакою) Обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, Магістр з інженерної механіки</p> <p>Херсонський державний університет, М19 044300</p>

ДК 003316,
виданий
22.12.2011,
Атестат
доцента АД
003871,
виданий
16.12.2019

від 08.02.2019
(з відзнакою).
Готельно-ресторанна
справа,
Диплом магістра
Професіонал із
готельної та
ресторанної справи.
Викладач закладу
вищої освіти

Кандидат технічних
наук
Київський
національний
університет
технологій та дизайну,
ДК 003316 від
22.12.2011р.
05.05.10. - Машини
легкої промисловості,
Тема: Вдосконалення
пресів для
вирубівання деталей
виробів легкої
промисловості,

Доцент кафедри
готельно-
ресторанного та
туристичного бізнесу,
Херсонський
державний
університет,
АД 003871 від
16.12.2019
Херсонський
державний
університет
Атестаційна колегія

Підвищення
кваліфікації
1. Херсонський
національний
технічний університет,
02.10.17-02.11.17,
Свідоцтво №289
від 02.11.2017 р.

2. Wyższa Szkoła
Lingwistyczna (м.
Ченстахова, Польща,
2019 р.),
05.04.19-05.07.19 р
Сертифікат
№ КРК19/07/41
від 05.07.2019 р.
1,2,3,12,13,14,15,16
1. Yakymchuk, D. Study
of cutting presses in
designing a women's
costume for hospitality
industry / D.
Yakymchuk, O.
Yakymchuk, O.
Chepeliuk, N.
Myrhorodska, J.
Koshevko, O. Orlenko,
I. Nosova // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Engineering
technological system,
Vol. 5, No. 1 (89), 2017.
– P. 26-36.
<http://journals.urau.ua/eejet/issue/view/6708>
2. Yakymchuk, O.

Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kushevskiy, E. Chepelyuk, J. Koshevko, N. Myrhorodska, O. Dzyundzya, V. Burak // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/7242>

3. Artemenko, M. Costume design for hospitality establishments staff on the basis of analysis the Slavic snakes ornamentation / M. Artemenko, O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Myrhorodska, I. Zasornova // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 1, 2018. – P. 3-7.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_1.html

4. Yakymchuk, O. Economic effect of hydro-jet forming womens headwear details of hospitality establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kovalska, I. Shvets, Y. Shvets // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 3, 2018. – P. 84-88.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_3.html

5. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.
http://vat.ft.tul.cz/Archive/VaT_2018_4.html

6. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynskiy // Vlakna a Textil, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.
<http://vat.ft.tul.cz/Arch>

ive/VaT_2019_2.html
7. Kravchenko, M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

8. Bereznenko, S.,
Bereznenko, N., Skyba,
M., Yakymchuk, D.,
Artemenko, T.,
Prybeha, D., Synyuk, O.
and Kalinsky, E.
(2020). A novel
equipment for making
nanocomposites for
investigating the
antimicrobial
properties of
nanotextiles,
International Journal of
Clothing Science and
Technology.
<https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/IJCST-07-2019-0107/full/html?skipTracking=true>

9. Yakymchuk O.,
Yakymchuk D., Bilei-
Ruban N., Nosova I.,
Horiashchenko S.,
Horiashchenko K., Kisil
T., Tuz V. (2020).
Development
equipment for hydro-jet
forming of women
designer's headwear,
International Review of
Applied Sciences and
Engineering, Vol. 11,
Issue 3, pp. 261-268.
<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>

1. Якимчук Д.М.
Використання
альтернативних
джерел енергії в
закладах готельно-
ресторанного
господарства / Д.М.
Якимчук, Р.О.
Басалаєв // Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія:
Технічні науки. –
Хмельницький: ХНУ,
2016. – № 6. – С.67-
70.

2. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.

3. Yakymchuk, O. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments / O. Yakymchuk, D. Yakymchuk, N. Kushevskiy, E. Chepelyuk, J. Koshevko, N. Myrhorodska, O. Dzyundzya, V. Burak // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 1, No. 1 (91), 2018. – P. 36-46.

4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.

5. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.

3
Кармаліта А.К.
Сучасні напрямки розвитку електрогідравлічних вирубувальних пресів / А.К. Кармаліта, Д.М. Якимчук //

Монографія. – Херсон : Грінь Д.С., 2013. – 148 С.

12.

1. Пат. № 104046 UA, A43D 8/04. Електрогідравлічний вирубувальний прес із вдосконаленим маховиком / Якимчук Д.М. – № u 2015 06589 ; заявл. 28.08.2015 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с

2. Пат. № 104047 UA, A43D 8/04. Електрогідравлічний вирубувальний прес з системою рекуперації кінетичної енергії / Якимчук Д.М. – № u 2015 06590 ; заявл. 28.08.2015 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с.

3. Пат. № 103853 UA, A43D 8/04. Система моніторингу електрогідравлічних вирубувальних пресів / Якимчук Д.М., Кармаліта А.К. – № a 2014 00688 ; заявл. 07.02.2014 ; опубл. 12.01.2016, Бюл. № 1. – 4 с.

4. Пат. № 110627 UA, F24D 13/02, F26B 3/30. Система опалення приміщень закладів готельно-ресторанних господарств / Якимчук Д.М. – № a 2016 04046 ; заявл. 14.04.2016 ; опубл. 25.10.2016, Бюл. № 20. – 4 с.

5. Пат. № 43005 UA, A43D. Електрогідравлічний вирубувальний прес з поворотним ударником / Якимчук Д.М., Кармаліта А.К. – № u200902653 ; заявл. 23.03.2009 ; опубл. 27.07.2009, Бюл. № 14.

13.

1. Якимчук Д.М. Експертиза якості надання послуг готельного і ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання семінарських робіт для студентів IV курсу спеціальності 6.140101 Готельно-ресторанна справа. – Херсон: ХДУ, 2015. – 22 с.

2. Техніко-економічне проектування об'єктів побутового обслуговування. Методичні

рекомендації до виконання практичних робіт для студентів IV курсу напряму підготовки 6.140102 Побутове обслуговування. – Херсон: ХДУ, 2017. – 69 с.

3. Чепок В.І. Підготовка до державних екзаменів. Навчально-методичний посібник для студентів ОКР «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / В.І. Чепок, В.Д. Михайлик, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук та ін. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2014. – 185 с.

4. Орленко О.В. Матеріали до атестації здобувачів вищої освіти. Навчально-методичний посібник для студентів ОКР «бакалавр» напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» вищих навчальних закладів / О.В. Орленко, І.О. Носова, О.В. Дзюндзя, Д.М. Якимчук, О.В. Старостенко. – Херсон: Видавництво ХДУ, 2018. – 220 с.

14. Протягом 2016-2019 рр. був членом редколегії міжнародних науково-практичних конференцій:

- «Особистість митця в культурі», II Міжнародна науково-практична конференція (20-22 квітня 2016 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Масова культура у сучасному художньо-комунікаційному просторі», III Міжнародна науково-практична конференція (18-20 квітня 2017 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Соціокультурні тенденції розвитку сучасного мистецтва та дизайну», IV Міжнародна науково-практична конференція (5-9 листопада 2018 р., ХНТУ, м. Херсон);
- «Інноваційні культурно-мистецькі аспекти в сучасній картині світу», IV Міжнародна науково-практична конференція (11-13

						<p>вересня 2019 р., ХНТУ, м. Херсон). 15.</p> <p>1. Diachok, T. Development of equipment for complex man protection from artificial non-ionizing EMR / T. Diachok, S. Bereznenko, D. Yakymchuk, M. Aleksandrov, V. Bakal, M. Budzynski // Vlakna a Textil, Vol. 26, Issue 2, 2019. – P. 9-13.</p> <p>2. Yakymchuk, D. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // Vlakna a Textil, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.</p> <p>3. Yakymchuk, D. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017. – P. 26-36.</p> <p>4. Dzyundzya, O.V. Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova // Науковий вісник Полісся. – 2018. – № 3 (15). – С. 127-131.</p> <p>5. Якимчук Д.М. Використання альтернативних джерел енергії в закладах готельно-ресторанного господарства / Д.М. Якимчук, Р.О. Басалаєв // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. – Хмельницький: ХНУ, 2016. – № 6. – С.67-70.</p>	
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998,	20	ОК18 Гігієна і санітарія в галузі	Український державний університет харчових технологій, КН № 902040

Атестат
доцента ДЦ
005504,
виданий
17.10.2002

від 21.06.1994 р.
технологія м'яса та
м'ясних продуктів,
спеціаліст, інженер-
технолог,

Кандидат технічних
наук,
Український
державний
університет харчових
технологій
ДК № 000730
від 21.05.1998 р.
05.18.04 – технологія
м'ясних, молочних та
рибних продуктів,
Тема: «Розробка
комбінованих
м'ясопродуктів з
використання соєво-
білково-жирового
збагачувача (СБЖЗ)»,

Доцент кафедри
фундаментальних
дисциплін
ДЦ № 005504
від 17.10.2002 р.
Атестаційна колегія
Міністерства освіти і
науки України

Підвищенні
кваліфікації
Львівський
державний
університет фізичної
культури імені Івана
Боберського кафедра
готельно-
ресторанного бізнесу
30.11.2020 –
30.12.2020 р.
Довідка про
проходження
стажування № 32,
від 20.01.2021 р.
Обсяг підвищення
кваліфікації 180
годин,
6 кредитів ЄКТС
Наказ про
зарахування на
стажування №400 –р
від 30.11.2020р.
Обліковий запис
№15/21
Тема: «Сучасні
теоретико-
методологічні засади
вивчення дисциплін
фахового
спрямування в
інноваційному
освітньому просторі

Херсонський
державний
університет
12.03.2020 –
22.05.2020
Сертифікат №
2020/118
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,7,11,12,14,15,16,18
1.
1.Yakumchuk,D.
Economic efficiency of
textile materials cutting
designer costumes of

hospitality facilities / D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, I. Shvets, Y. Shvets, N. Myrhorodska, O. Polishchuk, D. Karneyenka, S. Krasner // *Vlakna a Textil*, Vol. 25, Issue 4, 2018. – P. 90-93.

2. Kravchenko, M. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals / M. Kravchenko, V. Mihailik, D. Yakymchuk, O. Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk // *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Technology and equipment of food production*, Vol. 3, No. 11 (99), 2019. – P. 52-59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the powder-link raw materials with the further research into properties of eggplant powders – *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies.* / O. Dzyundzya, V. Burak - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407

4. Дослідження плівки на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.

1. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХПІ" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошків/ Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування твехнології виробництва комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-4 (67) – С. 139-145

6. Вплив технологічних стрес – факторів на ріст та розвиток свиней породи ландрас та велика біла їх забійні властивості та м'ясні якості/Тваринництво України № 12 – 2018- С-23-37

7. . Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. -- 2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г.
Лабораторний
практикум з процесів
та апаратів хімічних і
харчових виробництв
// Навчальний
посібник. – Херсон:
Грінь Д.О. – 2016 р. –
237 с.

2. Стандартизація,
метрологія,
сертифікація та
управління якістю //
Підручник. Баль-
Прилипка Л.В.,
Слободянюк Н.М.,
Поліщук Г.Є., Паска
М.З., Бурак В.Г. –
Київ.ЦП «Компринт».
2017. – 572 с.

4. Соціально-
економічні аспекти
стійкого розвитку
економіки України.
/За ред.. Непочатенко
О.О.///Колективна
монографія. – Умань
Видавець «Сочінський
М.М.», 2017 – 299 с.

7.
Науково-методична
комісія з вищої освіти
МОН
18 виробництво та
технологія
підкомісія 181
«Харчові технології»

11.
Бартків Лариса
Григорівна кандидат
технічних наук із
спеціальності
05.18.02, 2018 р.

12.
1. пат. Дослідження та
розробка технології
виробництва
вершкового масла з
використанням
продуктів горобини
№ 77572. Бурак В.Г.,
Новікова Н.В.

2. пат. «Впровадження
елементів системи
безпеки при
виробництві молочної
продукції» № 77574
Новікова Н.В., Бурак
В.Г.

3. пат Спосіб
виготовлення ковбаси
«Перепелино –
делікатесна» № u
201310873;10.09.2013;
опубл.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.

4. Спосіб
виготовлення
вареників зі
шпинатом № u
201310873;10.09.2013;
опубл.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.

14.
Науковий гурток –

						Школа кулінарної майстерності та сервісу. 15. 1. Свідоцтво експерт дорадник 2. INVESTIGATION OF TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF POWDER OF EGGPLANTS/ «EUREKA: Life Sciences» - 2018, - Vol. 5, p. 22-29 (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз даних:РИНЦ, ResearchBib, Journalindex,Eurasian Scientific Journal Index,IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar, WorldCat) doi:10.21303/2504-5695.2018.00723 16. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР 18. Кафе «Тераса», ресторан «RUBA NAT» – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998, Атестат доцента ДЦ 005504, виданий 17.10.2002	20	ОК21 Стандартизація, сертифікація, метрологія Український державний університет харчових технологій, КН № 902040 від 21.06.1994 р. технологія м'яса та м'ясних продуктів, спеціаліст, інженер-технолог, Кандидат технічних наук, Український державний університет харчових технологій ДК № 000730 від 21.05.1998 р. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)», Доцент кафедри фундаментальних дисциплін ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки України Підвищенні кваліфікації Львівський

державний
університет фізичної
культури імені Івана
Боберського кафедра
готельно-
ресторанного бізнесу
30.11.2020 –
30.12.2020 р.
Довідка про
проходження
стажування № 32,
від 20.01.2021 р.
Обсяг підвищення
кваліфікації 180
годин,
6 кредитів ЄКТС
Наказ про
зарахування на
стажування №400 –р
від 30.11.2020р.
Обліковий запис
№15/21
Тема: «Сучасні
теоретико-
методологічні засади
вивчення дисциплін
фахового
спрямування в
інноваційному
освітньому просторі

Херсонський
державний
університет
12.03.2020 –
22.05.2020
Сертифікат №
2020/118
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,7,11,12,14,15,16,18
1.
1.Yakymchuk,D.
Economic efficiency of
textile materials cutting
designer costumes of
hospitality facilities / D.
Yakymchuk,O.
Dzyundzya,V. Burak,
I.Shvets, Y.Shvets,
N.Myrhorodska, O.
Polishchuk, D.
Karneyenka, S.Krasner
// Vlakna a Textil, Vol.
25, Issue 4, 2018. – P.
90-93.
2. Kravchenko,M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.
<http://journals.uraua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the

powder-link raw materials with the further research into properties of eggplant powders – Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. / O. Dzyundzya, V. Burak - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407

4. Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.

1. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХПІ. Серія: Інноваційні

дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХПІ" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошків/Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування технології виробництва комбінованих м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення білками рослинного походження // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-4 (67) – С. 139-145

6. Вплив технологічних стрес – факторів на ріст та розвиток свиней породи ландрас та велика біла їх забійні властивості та м'ясні якості/Тваринництво України № 12 – 2018-С-23-37

7. . Бурак В. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. /Інноваційна педагогіка. – Одеса. - - 2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г. Лабораторний практикум з процесів та апаратів хімічних і харчових виробництв // Навчальний посібник. – Херсон: Грінь Д.О. – 2016 р. – 237 с.

2. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю // Підручник. Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Паска М.З., Бурак В.Г. – Київ.ЦП «Компринт». 2017. – 572 с.

4. Соціально-економічні аспекти стійкого розвитку економіки України. /За ред.. Непочатенко О.О./Колективна монографія. – Умань Видавець «Сочінський М.М.», 2017 – 299 с.

7. Науково-методична комісія з вищої освіти МОН 18 виробництво та технологія підкомісія 181

«Харчові технології»

11.

Бартків Лариса
Григорівна кандидат
технічних наук із
спеціальності
05.18.02, 2018 р.

12.

1. пат. Дослідження та
розробка технології
виробництва
вершкового масла з
використанням
продуктів горобини
№ 77572. Бурак В.Г.,
Новікова Н.В.

2. пат. «Впровадження
елементів системи
безпеки при
виробництві молочної
продукції» № 77574
Новікова Н.В., Бурак
В.Г.

3. пат Спосіб
виготовлення ковбаси
«Перепелино –
делікатесна» № u
201310873;10.09.2013;
опубл.12.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.

4. Спосіб
виготовлення
вареників зі
шпинатом № u
201310873;10.09.2013;
опубл.12.05.2014, Бюл.
№9 Пат. на корисну
модель 89929 Україна,
МПК(2014) А01К
67/02 / Бурак В.Г.

14.

Науковий гурток –
Школа кулінарної
майстерності та
сервісу.

15.

1. Свідоцтво експерт

дорадник

2. INVESTIGATION OF
TECHNOLOGICAL
PROPERTIES OF
POWDER OF
EGGPLANTS/
«EUREKA: Life
Sciences» - 2018, - Vol.

5, p. 22-29 (Стаття
мовою ЄС у виданні
Естонії, яке включено
до міжнародних
наукометричних баз
даних:РИНЦ,
ResearchBib,
Journalindex,Eurasian
Scientific Journal
Index,IndianScience.in,
Index Copernicus
(Poland), Google
Scholar, WorldCat)
doi:10.21303/2504-
5695.2018.00723

16.

Член Асоціації кухарі
Півдня України.

Член Асоціації з
інтеграції НАССР

18.

Кафе «Тераса»,
ресторан «RUBA NAT»

							– з питань впровадження системи якості за принципами НАССР
57545	Гриняк Ольга Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Української й іноземної філології та журналістики	Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 062801, виданий 10.11.2010	11	ОК16 Іноземна мова	<p>Херсонський державний університет, диплом бакалавра ХЕ 28141776 від 07.07.2005 р. Педагогічна освіта Вчитель англійської мови та зарубіжної літератури</p> <p>Херсонський державний університет, диплом магістра ХЕ 29239701 Педагогіка і методика середньої освіти мова та література (англійська) Викладач англійської мови та зарубіжної літератури, вчитель німецької мови</p> <p>Кандидат філологічних наук Харківський національний університет ім. В.Н. Каразіна ДК 062801 від 10.11.2010 р. 10.02.04. - Германські мови. Тема: Імплікати́вний простір американської поезії ХХ століття (лінгвокогнітивний аспект) 2,3,6,13,17 1.</p> <p>1. Базові принципи поетапного виявлення імплікатів на різних рівнях поетичного тексту. Наукові записки Національного університету «Острозька академія». Серія «Філологічна»: збірник наукових праць / укладачі І. В. Ковальчук, Л. М. Коцюк. – Острог: Видавництво Національного університету «Острозька академія», 2016. – Вип. 63. – С. 58-61.</p> <p>2. Лінгвокогнітивні особливості ідентифікації складників імплікативного простору американських поетичних текстів ХХ – ХХІ століть. Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія</p>

«Філологія» : збірник наукових праць. – Одеса : Міжнародний гуманітарний університет, 2016. - Вип. 23 том 2. – С. 100-103.

3. Методика експлікації імплікатів, втілених в американській поезії XX століття/ Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: германістика та міжкультурна комунікація. Вип.1. Херсон: Гельветика – 2019. С. 31-36. ISSN 2663-3426(p), ISSN: 2663-3434(o)

3

1.Імплікативний простір американської поезії XX століття: лінгвокогнітивний аспект : колективна монографія./ Лінгвокогнітивна поетологія – Херсон : видавничий дім «Гельветика», 2018. (фіксований власний внесок с. 151-165) ISBN 978-966-916-442-1.

2. Implicative space exploration on the text level of the American verses of the XX century/ The Potential of Modern Science. V 3. – London, UK, SCIENCE, 2019. – P. 131-143. (колективна монографія) ISBN 978-1-9993071-3-4

3.Genesis of Hidden Senses in Poetic Text/ Development and modernization of philological sciences: experience of Poland and prospects of Ukraine: Collective monograph / Lublin : Izdevnieciba “Baltija Publishing”, 2017. – P.73-93.

6

Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (184год. за 2018-2019 н.р., 147 год. за 2019-2020 н.р., 224 год. за 2020-2021 н.р.).

13

1. Основи наукових досліджень у лінгвістиці. Методичні рекомендації для студентів II-IV курсів. / Гриняк О.О., Глушук-Олея Г.І. Херсон: ЛТ – Орис – 2013. 60 с.

2. Методичні

						<p>рекомендації до практичного курсу з англійської мови, домашнє читання (на матеріалі повісті-притчі Е. Хемінгуей «The Old Man and the Sea») ISBN 978-966-1596-91-6 / Херсон: СТАР. – 2019. 72с.</p> <p>3. Англійсько-український глосарій економічних термінів. ISBN 978-617-7895-02-1. за заг. Ред. Гриняк О.О.- Херсон: СТАР. – 2020. 140 с.</p> <p>17. 11 років</p>	
10888	Петрик Артем Миколайови ч	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра філософії та соціально- гуманітарних наук	<p>Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0101</p> <p>Педагогічна освіта, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010103</p> <p>Педагогіка і методика середньої освіти, Історія, Диплом кандидата наук ДК 040300, виданий 29.09.2016</p>	12	<p>ОК2 Історія України та української культури</p>	<p>Херсонський державний університет, диплом бакалавра ХЕ 34675120, від 30.06.2008 р. Педагогічна освіта Вчитель історії</p> <p>Херсонський державний університет, диплом магістра ХЕ 36729255, від 24.06.2009. Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Викладач історії, вчитель правознавства.</p> <p>Кандидат історичних наук Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького ДК 040300 від 29.09.2016 р. 09.00.06 - історіографія, джерелознавство та спеціальні історичні дисципліни Тема: «Андрій Яковлів: інтелектуальна біографія»</p> <p>Херсонський державний університет 01.04.2020 – 31.05.2020 Сертифікат №2020\234 від 02.07.2020 1, 2, 3, 13, 15, 18 1. Petryk. A.The Lithuanian Riflemen's Union and the Ukrainian radical liberation movement in the mirror of Ukrainian historiography // Istorija. - t. 116, nr. 4, 2019 – pp.109-125. 2. 1. Петрик А. Початок</p>

наукової діяльності Андрія Яковліва (1872-1955). Ранні роботи // «Гілея : Науковий вісник» : Збірник наукових праць. – вип.104. – К., 2016 - С.20 - 22

2. Петрик А. Політична діяльність А.Яковліва в еміграції// «Гілея : Науковий вісник» : Збірник наукових праць. – вип.106. – К., 2016. - С.106 – 108.

3. Петрик А. Участь «Союзу Литовських стрільців» («Шаулісс») у боротьбі за незалежність та соборність Литовської держави в 1919 – 1923 рр.// Scriptorium nostrum. Електронний історичний журнал / голов. ред. В. Андреев. – Херсон, 2016. – Вип. 2 (5). – С.247-261.

4. Петрик А. Державна ідеологія Першої Литовської республіки в добу диктатури таутінінків (1926 – 1940) // Scriptorium nostrum. Електронний історичний журнал / голов.ред. В. Андреев. – Херсон, 2016. – Вип. 3 (6). – С. 263–289.

5. Петрик А. Спортивно-патріотичне виховання у Литві в період правління «Союзу литовських націоналістів» (1926 – 1940) // Scriptorium nostrum. Електронний історичний журнал / голов.ред. В. Андреев. – Херсон, 2017. – Вип. 1 (7). – С. 196–218.

6. Петрик А. Політика Литовської держави стосовно національних меншостей у добу Першої республіки (1918 – 1940) // «Гілея : Науковий вісник» : Збірник наукових праць. – вип.118. – К., 2017 - С.153 – 159.

7. Петрик А. Диктатор та інтелектуал: основні віхи життєвого шляху Антанаса Сметони // Scriptorium nostrum. Електронний історичний журнал / голов.ред. В. Андреев. – Херсон, 2017. – Вип. 2 (8). – С. 333–370.

8. Петрик А. Міжнародний круглий стіл «Україна і Литва крізь віки: стан і

						<p>перспективи наукової співпраці»// Scriptorium nostrum. Електронний історичний журнал / голов.ред. В. Андреев.. – Херсон. – 2017. - №2. - С. 258–261.</p> <p>9. Петрик А. Спроби державних переворотів і антиурядові змови у Литві в період Першої республіки (1918 – 1940) // «Гілея : Науковий вісник» : Збірник наукових праць. – вип.131. – К., 2018- С.144 – 150.</p> <p>3.</p> <p>1. Петрик А. «Світло та тіні» Першої республіки: Литовська держава у 1918 – 1940 роках. – Херсон,2018. – 272 с.</p> <p>2. Петрик А. «Свет и тени» Первой республики: Литовское государство в 1918 – 1940 годах. Второе издание: расширенное и дополненное. – Херсон, 2018. – 320 с.</p> <p>13.</p> <p>1. Петрик А.М. Навчально-методичні рекомендації до семінарських занять з дисципліни «Історія України та української культури», Херсон, 2019. – 69 с.</p> <p>15.</p> <p>1. Петрик А. «Світло та тіні» Першої республіки: Литовська держава у 1918 – 1940 роках. – Херсон,2018. – 272 с.</p> <p>2. Петрик А. «Свет и тени» Первой республики: Литовское государство в 1918 – 1940 годах. Второе издание: расширенное и дополненное. – Херсон, 2018. – 320 с.</p> <p>18.</p> <p>Наукове консультування Таврійського християнського інституту</p>	
72552	Мартос Світлана Андріївна	Доцент, Основне місце роботи	Української й іноземної філології та журналістики	Диплом кандидата наук ДК 038891, виданий 18.01.2007, Атестат доцента 12ДЦ 026880, виданий 20.01.2011	26	ОКЗ Українська мова (за професійним спрямуванням)	Херсонський державний педагогічний інститут ім Н.К. Крупської КК № 000731, від 24.06.1994 р. Українська мова та література Вчитель української мови та літератури Кандидат філологічних наук,

Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка
ДК № 038891,
від 18.01.2007 р.
10.02.01 – українська мова
Тема: «Молодіжний сленг у мовленнєвій структурі міста Херсона»

Доцент кафедри української мови та соціолінгвістики, атестат 12ДЦ № 026880,
від 20.01.2011 р.
Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки
Підвищення кваліфікації Сертифікат № 2020/54
від 02.07.2020 про дистанційне підвищення кваліфікації шляхом інформальної освіти (наказ від 02.07.2020 № 608-Д) за такими модулями: інформаційно-комунікаційний, власне професійний тривалістю 45 годин (1,5 кредити)

Підвищення кваліфікації Центр післядипломної освіти Херсонського державного університету
Тема курсу: «Інженерія програмного забезпечення»
15.11.2017 - 15.05.2018р.
Свідоцтво про підвищення кваліфікації АА 02125609/000278-18 від 15.05.2018
1. Структурно-семантична характеристика емпоронімів м. Херсон. Науковий вісник ХДУ: Збірник наукових праць. Херсон: Вид-во ХДУ. 2015. Випуск 22. С. 98-102.
2. Семантична деривація як джерело поповнення словникового складу молодіжного сленгу. Науковий вісник ХДУ: Збірник наукових праць. Херсон: Вид-во ХДУ. 2015. Випуск 24. С. 46-50.
3. Мова, політика і самоідентифікація молоді: за

результатами анкетування студентів, які навчаються у вишах м. Херсона. Мова і суспільство. 2016. Випуск 7. С. 146-152.

4. Власні назви в молодіжному сленгу. Науковий вісник ХДУ. Серія «Лінгвістика»: Збірник наукових праць. Херсон: Вид-во ХДУ. 2017. Випуск 27. С. 82-85.

5. Моральні цінності буття в молодіжному соціолекті. Науковий вісник ХДУ. Серія «Лінгвістика»: Збірник наукових праць. Випуск 27. Херсон: Вид-во ХДУ. 2017. С. 85-89.

6. Повернені історичні годоніми Херсона як результат дії законів про декомунізацію. Науковий вісник ХДУ. Серія «Лінгвістика». Збірник наукових праць. Херсон, 2018. Випуск 34. С. 40-43.

7. Мартос С.А. Ергоніми благодійної сфери Херсонщини. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 27. Том 3. С. 85-89.

8
Відповідальний виконавець НДР «Закономірності розвитку української мови і практика мовної діяльності» (державний реєстраційний номер 0117U001731)

9.
Член журі I етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України» (2019 р., м. Херсон).

10.
Заступник декана з навчально-методичної роботи та практик (2006-2017рр.)

11. Офіційний опонент дисертації Столяр Марії Юріївни «Молодіжний сленг у постмодерній українській прозі: прагмалінгвістичний аспект», поданої до спеціалізованої вченої ради Д 41.051.02 Одеського національного університету імені І. І. Мечникова на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук зі спеціальності 10.02.01 – українська мова (м. Одеса, 2018. – 523 с.). Захист відбувся 21 червня 2018 року.

13.

1. Програми навчальних дисциплін кафедри української мови: навчальний посібник / Гайдученко Г. М., Карабута О. П., Климович С. М., Мартос С. А., Тихоша В. І., Власенко Л. В.; за заг.ред. С. М. Климович. Херсон, 2018. 166 с.

2. Методичні рекомендації до проведення навчальної (соціолінгвістичної) практики для студентів рівня вищої освіти «бакалавр» спеціальностей 035.01. Філологія (українська мова та література), 014.01. Середня освіта (українська мова та література) денної форми навчання / Климович С. М., Мартос С. А. Херсон, 2018. 40 с.

3. Контрольні роботи з сучасної української літературної мови для студентів спеціальності 014 Середня освіта (українська мова та література) заочної (дистанційної) форми навчання: Навчально-методичний посібник О. П. Карабута, С. М. Климович, С. А. Мартос. Херсон, 2019. 225 с.

4. Методичні рекомендації до дисципліни вільного вибору студентів «Еристика» для здобувачів ступенів вищої освіти «бакалавр» і «магістр» усіх спеціальностей / О. П. Карабута, С. А.

Маргос. – Херсон,
2019. 60с.

14.

1. Романчишина Л. □
ІІІ місце у
Всеукраїнському
конкурсі студентських
наукових робіт із
соціолінгвістики (2015
р., м. Львів).
2. Робота у складі
організаційного
комітету/журі
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт:
3. Член журі ІІ етапу
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт із
соціолінгвістики (2017
р., м. Львів).
4. Член журі ІІ етапу
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт із
соціолінгвістики (2018
р., м. Львів).
5. Член журі ІІ етапу
Всеукраїнського
конкурсу студентських
наукових робіт із
гендерних досліджень
(2019 р., м. Херсон).
6. Керівництво
постійно діючим
студентським
науковим
гуртком/проблемною
групою:
«Соціолінгвістичний
аспект дослідження
мови»

15

1. Жаргонно-сленгові
одиниці в мові мас-
медіа. Актуальні
проблеми мас-
медійного простору.
Збірник матеріалів
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції. Херсон:
ХДУ, 2016. С. 46-47.
2. Персоналії
вітчизняних діячів у
годонімах Херсона.
Філологічні науки:
історія, сучасний стан
та перспективи
досліджень:
Матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції: м. Львів,
7–8 грудня 2018 р.
Львів: ГО «Наукова
філологічна
організація «ЛОГОС».
2018. С. 73-75.
3. Соціолінгвістичний
детектор мовної
ситуації Херсона.
Матеріали І
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Філологія та
лінгводидактика в
умовах євроінтеграції:
реалії і перспективи»

(25-26 жовтня 2018 р.)
[Електронний ресурс]
/ За заг. ред. І. В.
Гайдаєнко; упор. Т. Г.
Окуневич. 2018. С.115-
118.

4. Афіксація дієслів у
молодіжному сленгу.
Дослідження різних
напрямів розвитку
філологічних наук:
Міжнародна науково-
практична
конференція, м.
Одеса, 23–24
листопада 2018 року.
Одеса:
Південноукраїнська
організація «Центр
філологічних
досліджень». 2018. Ч.
1. С.21-24.

5. Персоналії
чужоземних осіб у
годонімах Херсона.
Таврійські філологічні
наукові читання:
Матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції, м. Київ,
25-26 січня 2019 р.
Київ: Таврійський
національний
університет імені В. І.
Вернадського. 2019. С.
26-29.

6. Мова українських
блогерів у Інстаграмі.
Мова у світлі
класичної спадщини
та сучасних парадигм:
Матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції: м. Львів,
8–9 березня 2019 р.
Львів: ГО «Наукова
філологічна
організація «ЛОГОС».
2019. С. 46-51.

7. Взаємодія
молодіжного сленгу і
жаргону наркоманів.
Філологія та
лінгвістика у
сучасному світі:
Матеріали
міжнародної науково-
практичної
конференції, м.
Запоріжжя, 30–31
серпня 2019 р.
Запоріжжя:
Класичний приватний
університет, 2019. С.
24-26.

8. Мовний портрет
міста як складник
соціолінгвістичної
практики студентів.
Філологічна освіта:
компетентнісна
парадигма: матеріали
Міжнародної науково-
практичної заочної
інтернет-конференції
(15 листопада 2019 р.).
Миколаїв: МНУ імені
В. О. Сухомлинського,
2019. С.110-112.

						<p>9. Мартос С.А. Словотвірна структура годонімів Херсона. Записки з українського мовознавства. 2019. Вип. 26. Том 1. С.243-249.</p> <p>10. Мартос С.А. Словотвірні процеси в субмові редакторів. Мова, література і культура: актуальні питання взаємодії : Матеріали міжнародної науково-практичної конференції: м. Львів, 11–12 жовтня 2019 р. Львів: ГО «Наукова філологічна організація «ЛОГОС», 2019. С. 90-94.</p> <p>11. Мартос С.А. Ергономіи сфери спорту Херсонщини. Таврійські філологічні наукові читання: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 24-25 січня 2020 р. Київ: Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського, 2020. Ч.І .С. 34-37.</p> <p>12. Мартос С.А., Альтгауз О.В. Відонімні найменування торговельних закладів Херсона. Філологічні науки: сучасні тенденції та фактори розвитку: Міжнародна науково-практична конференція, м. Одеса, 24-25 січня 2020 р. Одеса: Південноукраїнська організація «Центр філологічних досліджень», 2020. С.22-25.</p>
346135	Стародубець Надія Павлівна	Викладач, Суміщення	Бізнесу і права	<p>Диплом бакалавра, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом спеціаліста, Херсонська філія Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова, рік</p>	2	<p>ОК4 Безпека життєдіяльності і (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека</p> <p>Херсонська філія Національного університету кораблебудування імені адмірала Макарова, ХЕ 32476480, від 30.06.2007 р. Економіка підприємства, Спеціаліст з економіки</p> <p>Херсонський базовий медичний коледж, диплом молодшого спеціаліста ХЕ 21173888, від 03.07.2002 р. Сестринська справа, Медсестра</p> <p>Херсонський державний</p>

				закінчення: 2007, спеціальність: 050107 Економіка підприємства			університет, диплом бакалавра ХЕ 43548265 від 25.05.2012 р. Технологічна освіта, Вчитель технологій та креслення Херсонський державний університет, диплом магістра ХЕ 45122862, від 14.06.2013 Технологічна освіта, Викладач загально- технічних дисциплін і методики навчання технологій Підвищення кваліфікації Головний навчально- методичний центр Держпраці, Протокол № 475 - 18 від 09.11.2018
81434	Орленко Олена Владиславів на	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом спеціаліста, Херсонський державний технічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050107 Економіка підприємств, Диплом доктора наук ДД 006036, виданий 13.12.2016, Диплом кандидата наук ДК 062874, виданий 22.12.2010, Атестат доцента 12ДЦ 029649, виданий 23.12.2011	18	ОК17 Світовий туризм та готельне господарство	Херсонський державний технічний університет, ХЕ № 11581782 від 30.06.1999 р., Економіка підприємств Спеціаліст з економіки підприємств. Кандидат економічних наук, Приватний навчальний заклад «Міжнародний університет бізнесу і права» ДК № 062874, від 22.12.2010 р. 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)». Тема: Удосконалення організаційно- економічного механізму функціонування продовольчого сегменту споживчого ринку Доцент кафедри фінансів і банківської справи, 12ДЦ № 029649, від 23.12.2011 р. Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки України Доктор економічних наук, Класичний приватний університет ДД № 006036, від 13.12.2016 р. 08.00.03. - економіка та управління

національним господарством
Тема: «Теоретико-методологічні та прикладні засади функціонування круп'яної індустрії України»

Підвищення кваліфікації
Стажування
The University College of Tourism and Ecology in Sucha Beskidzka (Poland) Registration number 193 in the register of non-public Universities kept by Minister of Science and Higher Education
Higher School of Tourism and Ecology in Sucha Beskidzka (Poland), 180 годин (6 кредитів ECTS).

14.07.2020 –

14.09.2020 р.

Сертифікат

№ 11/NS/2020

від 14.09.2020 р.

1,2,10,13,14,16,17, 18

1.

1. Дослідження вирубувальних пресів у дизайн - проектуванні

жіночого костюму закладів гостинності.

ENGINEERING

TECHNOLOGICAL

SYSTEMS. – 2017. –

VOL 5, NO 1 (89).-

С.26-36 "Восточно-

Европейского

журнала передовых

технологий"

(№5/1(89)2017

Information System for

Decision Support in the

Field of Tourism Based

on the Use of Spatio-

Temporal Data Analysis

/International Journal

of Advanced Trends in

Computer Science and

Engineering Available

Online at

<http://www.warse.org/IJATCSE/static/pdf/file/ijatcse317942020.pdf>

<https://doi.org/10.30534/ijatcse/2020/3179420>

20 (Scopus)

ISSN 2278-3091

2.

1.

1. Особливості розвитку готельно-ресторанної індустрії в Україні. Бізнес-

Навігатор: науково-

виробничий журнал.

– 2016. – № 2 (39). –

С. 98-101.

2. Значення туризму в

розвитку національної

та світової економіки.

Електронний фаховий

науково-практичний

журнал

«Інфраструктура ринку». – 2016. – № 2. – С. 84-88.

3. Туризм як стратегічний мультиплікатор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Електронний фаховий науково-практичний журнал «Східна Європа: економіка, бізнес-та управління». – 2016. – № 5. – С. 80-83.

4. Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторани тренди. Науково-виробничий журнал Бізнес-Навігатор. – 2017. – № 2 (41). – С. 38-42.

5. Професійний розвиток персоналу - основа ефективності готельно-ресторанного бізнесу. Науково-виробничий журнал Бізнес-Навігатор. – 2018. – № 1-1 (44).- С.158-161

6. Стратегія розвитку курортів херсонського регіону в умовах активізації туризму. Електронне наукове фахове видання "Східна Європа: економіка, бізнес та управління" - 2018. – № 17.- С.75-78

7. Потенціал і економіко-технологічні можливості відновлюваної енергетики України. Наукове фахове видання «Сучасні питання економіки і права» - 2019. – № 1.- С.105-110.

8. Socio-economic development of the regions in conditions of transformation. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019; ISBN 978-83-66567-01-6; pp.350 (Розділ 2.5 Use of cultural and artistic approach in hospitality / (Olena Orlenko, Mykola Levchenko. P 168-176).

9. Проблеми і тенденції розвитку міжнародного туризму та вплив на готельне господарство України // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". - 2020. - №9.

<https://doi.org/10.25313/2520-2294-2020-9-6272>

10

Завідувач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

13.

1.Методичні рекомендації до проведення самостійної роботи з дисципліни «Страхування» для здобувачів рівня вищої освіти бакалавр галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241

Готельно-ресторанна справа Затверджено Вченою радою ХДУ протокол № 7 від 26.12.2017 р. Херсон: Видавництво ХДУ, 2017. – 24 с.

2.Методичні рекомендації до проведення самостійної роботи з дисципліни «Стратегічний маркетинг» для здобувачів рівня вищої освіти магістр галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241

Готельно-ресторанна справа. Затверджено Вченою радою ХДУ протокол № 9 від 26.02.2018 р.Херсон: Видавництво ХДУ, 2018. – 25 с.

3.Маркетинг готельно і ресторанного господарства.

Методичні рекомендації до проведення семінарських і практичних занять, самостійної роботи та контролю знань для здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» галузі знань 24. Сфера обслуговування спеціальності 241.

Готельно-ресторанна справа.

Рекомендовано до друку Вченою радою ХДУ. Протокол № 12 від 24.06.2019 р. Херсон: Видавництво ХДУ, 2019. – 72 с.

14

1 місце всеукраїнський конкурс наукових робіт Управління спортивно-оздоровчою діяльністю, м. Миколаїв (Дементєєва Т.В. 4к Туризм) ;2019р. 3 місце II

						<p>всеукраїнський студентський конкурс стартапів «TourSystemUkrChallenge», м Київ (Юдін І.Д. 1 к Туризм), 2019р. 3 місце</p> <p>всеукраїнський конкурс наукових робіт Суднобудування та водний транспорт секція Економіка та менеджмент, м. Миколаїв (Осіпова О.О. 4к Туризм); 2020р. 3 місце</p> <p>всеукраїнський конкурс наукових робіт Управління спортивно-оздоровчою діяльністю, м. Миколаїв (Юдін І.Д. Сілкін М.О.1 к Туризм) ;2020р. 3 місце</p> <p>всеукраїнський студентський конкурс бізнес-проектів «Бізнес-трамплін» КНТЕУ, м. Київ (Ейсмонт К, Гергеман В,2 к ГРС) ;2021р. 16</p> <p>Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти. Свідоцтво № 475.</p> <p>Член Асоціації шеф-поварів Півдня України. Диплом № 332.</p> <p>Член Громадської спілки «Асоціація індустрії гостинності України»</p> <p>17.</p> <p>18. Ресторан «Beer House», Готель «Боніта»</p>
132315	Самчинська Ярослава Борисівна	Доцент, Основне місце роботи	Комп'ютерних наук, фізики та математики	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський державний технічний університет, рік закінчення: 2002, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Херсонський державний технічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 056387, виданий 16.12.2009, Атестат доцента 12ДЦ 034142,</p>	14	<p>ОК6 Силабус_Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності</p> <p>Херсонський державний технічний університет, ХЕ 18359836, від 30.06.2002 Облік і аудит, Спеціаліст з обліку і аудиту</p> <p>Херсонський державний технічний університет, ХЕ 22396844, від 30.06.2003 Облік і аудит, Магістр з обліку і аудиту</p> <p>Кандидат економічних наук Одеський державний економічний університет ДК 056387 від 16.12.2009 р. 08.00.09. - Бухгалтерський облік,</p>

виданий
25.01.2013

аналіз та аудит (за видами економічної діяльності)
Тема: Організація та методика аудиту страхових компаній

Атестат доцента кафедри інформатики 12ДЦ 034142 від 25.01.2013
Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки

Підвищення кваліфікації:
Херсонська державна морська академія, 10.11.2017 – 10.12.2017
свідоцтво №46 від 11.12.2017,

Херсонський державний університет 01.04.2020 – 30.04.2020
Сертифікат № 2020/227 від 02.07.2020
1,2,3,5,10,12,13

1. Samchynska Y.B., Vinnyk M.O. Auditing services in evaluation of companies' information systems and technologies efficiency. Актуальні проблеми економіки. – 2015 -№8 (170) – с.380-388.

2. Y. Samchynska, M. Vinnyk. Decision Making in Information Technologies Governance of Companies Proc. 13-th Int. Conf. ICTERI 2017, Kyiv, Ukraine, May 15-18, 2017, CEUR-WS.org/Vol-1844, ISSN 1613-0073, P. 380-387, online CEUR-WS.org/Vol-1844/10000096.pdf

3. М.І. Шерман, Я.Б. Самчинська. Інформаційно-довідкова система рідкісних та зникаючих видів тварин як засіб формування цифрової компетентності майбутніх екологів. Інформаційні технології і засоби навчання. Том 72, №4 (2019). С.121-135.
<https://journal.iitta.gov.ua/index.php/itlt/article/view/2479>
DOI:
<https://doi.org/10.33407/itlt.v72i4.2479>

2.
1. Калінська, Т. Удосконалення аудиту доходів від страхової

діяльності [Текст] / Т. Калінська, Я. Самчинська // Соціально-економічний розвиток регіонів в контексті міжнародної інтеграції. – 2015. - №17 (6) том 1. – С.92-98

2. Samchynska Y. Organizational and Methodological Support for Evaluation of Companies' IT Processes. Інформаційні технології в освіті: зб. наук. праць. Випуск 1 (38). – Херсон: ХДУ, 2019. - С. 51-59.

3. М. Шерман, Я. Самчинська, Є. Логвіна. Інформаційна система навчального призначення для підготовки екологів в Україні. Електронне фахове видання «Відкрите освітнє е-середовище сучасного університету», спецвипуск «Нові педагогічні підходи в STEAM освіті». 2019, с.287-299.

4. Шерман М.І., Самчинська Я.Б., Кужелюк Н.І. Проектування веб-ресурсу з вивчення платформи Arduino для інженерів-програмістів з рівнем вищої освіти «магістр» Міжвузівський збірник «НАУКОВІ НОТАТКИ» (за галузями знань «Технічні науки»). Луцьк, 2019. Випуск №67. С.168-175

5. М.І. Шерман, Я.Б. Самчинська. Інформаційно-довідкова система рідкісних та зникаючих видів тварин як засіб формування цифрової компетентності майбутніх екологів. Інформаційні технології і засоби навчання. Том 72, №4 (2019). С.121-135 DOI: <https://doi.org/10.33407/itlt.v72i4.2479>

6. Sherman M., Samchynska Y., Kuzheliuk N. Designing a web resource for studying the ARDUINO platform as a means of generating the professional competence of future engineers-programmers

with a higher education level "master".
Information Technologies in Education. 2019. № 3 (40). P. 28-37.
7. Sherman, M., Samchynska, Y., & Kuzhelyuk, N. (2019). WEB RESOURCE FOR STUDYING THE ARDUINO PLATFORM FOR SOFTWARE ENGINEERS IN HIGHER EDUCATION OF UKRAINE. Електронне наукове фахове видання «Відкрите освітнє е-середовище сучасного університету», (7), 69-77.
<https://doi.org/10.28925/2414-0325.2019.7.73>.
1 Самчинська Я.Б., Шерман М.І. Інформаційні технології: практичний курс. Навчальний посібник; рекомендовано Вченою радою Херсонського державного університету (протокол №9 від 26.02.2018р.) Херсон, 2018. Режим доступу: <https://drive.google.com/open?id=14oTatMdu4hNBSJgmHowVVm9BBSVLQ8NV>
2 M. Sherman, Y.Samchynska. Computer means to form professional competence of future ecologists and biologists in Ukraine. Innovative scientific researches: European development trends and regional aspect. – 1st ed. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, 2020. – 492 p. ISBN: 978-9934-588-38-9 DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-588-38-95>.
1 Участь в міжнародному науковому проекті MASTIS (ERASMUS+) “Establishing Modern Master-level Studies in Information Systems”, 2015 – 2019, очна та дистанційна форма участі. Результати: удосконалення магістерської програми в галузі інформаційних систем відповідно до вимог бізнесу; модернізація поточного навчального плану з

Інформаційних систем.
2 Проект ССАР Alumni 3-G діджиталізація у ХДУ: «Діджиталізація третього покоління», 2020р

- 10.
1. Помічник декана факультету фізики, математики та інформатики з наукової роботи 2017р., 2018р.
2. Куратор академічної групи (три групи магістрантів у 2018-2019н.р. та 2019-2020 н.р.; одна група студентів спеціальності «Програмна інженерія» у 2018-2019н.р.);
3. Член ревізійної комісії профспілки співробітників ХДУ (з 2015 по 2020рр.).

- 12.
1. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №80899, дата реєстрації 13.08.2018. Самчинська Я.Б., Калінська Т.А. Монографія «Аудит страхових компаній: теорія, організація, методика».
2. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №84162, дата реєстрації 08.01.2019. Шерман Є.М., Шерман М.І., Самчинська Я.Б. Наукова стаття «Компонентний аналіз розвитку підприємств харчової промисловості Херсонської області».
3. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №86533, дата реєстрації 04.03.2019. Самчинська Я.Б. Навчально-методичний посібник «Практичний курс інформатики для економістів».
4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №93302, дата реєстрації 21.10.2019. Самчинська Я.Б. Наукова стаття “Organizational and Methodological Support for Evaluation of Companies’ IT-Processes”
5. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на

						<p>твір №93303, дата реєстрації 21.10.2019. Самчинська Я.Б. Наукова стаття “Управління інформаційними технологіями – критичний бізнес-процес компаній” 13. 1. Інформаційні технології в галузі (для студентів соціально-психологічного факультету та Іноземної філології) http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=1330 2. Менеджмент проектів ПЗ http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=1331 3. Інформатика і системологія http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=1332 4. Інформатика http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=1063 5. Управління інформаційними технологіями http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=5 6. Макроекономічний аналіз http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=1005 7. Інформаційні системи в соціально-правовій сфері (заочна форма навчання) http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2352 8. «Інформаційні технології в галузі» для студентів спеціальності «Середня освіта (Історія)» (заочна форма навчання) http://ksuonline.kspu.edu/course/view.php?id=2456 9. Історія економіки та економічних вчень http://ksuonline.kspu.edu/enrol/index.php?id=1067</p>	
328437	Омельчук Сергій Аркадійович	Професор, Суміщення	Української й іноземної філології та журналістики	<p>Диплом доктора наук ДД 004102, виданий 26.02.2015, Диплом кандидата наук ДК 023333, виданий 14.04.2004, Атестат доцента 12ДЦ</p>	23	ОК7 Академічна доброчесність	<p>Херсонський державний педагогічний інститут ім. Н. К. Крупської Диплом ЛК № 000298, виданий 11.06.1997 р. Кваліфікація: вчитель російської мови та зарубіжної літератури Кандидат</p>

019110,
виданий
18.04.2008

педагогічних наук,
13.00.02 – теорія і
методика навчання
(українська мова)
Диплом ДК №
023333, виданий
14.04.2004.
Тема: «Формування
мовленнєво-
комунікативних умінь
учнів основної школи
на завершальному
етапі вивчення
синтаксису».

Доктор педагогічних
наук, 13.00.02 - теорія
та методика навчання
(українська мова)
Диплом ДД №
004102, виданий
26.02.2015 р.
Тема: «Методика
навчання морфології
української мови в
основній школі на
засадах
дослідницького
підходу»

Доцент кафедри теорії
і методики
викладання
гуманітарних
дисциплін Атестат
12/ДЦ № 019110 від
18.04.2008 р.
Кандидат
педагогічних наук,
13.00.02 – теорія і
методика навчання
(українська мова)
Диплом ДК №
023333, виданий
14.04.2004.
Тема: «Формування
мовленнєво-
комунікативних умінь
учнів основної школи
на завершальному
етапі вивчення
синтаксису».

Доктор педагогічних
наук, 13.00.02 - теорія
та методика навчання
(українська мова)
Диплом ДД №
004102, виданий
26.02.2015 р.
Тема: «Методика
навчання морфології
української мови в
основній школі на
засадах
дослідницького
підходу»

Доцент кафедри теорії
і методики
викладання
гуманітарних
дисциплін Атестат
12/ДЦ № 019110 від
2008 р.

<https://scholar.google.com.ua/citations?user=-lejHNsAAAAJ&hl=uk&oi=ao>

						Показники, що визначають кваліфікацію працівника: п. 2, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 14, 15, 16, 17	
						Мовна дослідницька компетентність студента-філолога. Вища школа. 2017. № 5-6. С. 56–68. Сучасна українська лінгводидактика: норми в термінології і мовна практика фахівців: монографія. Київ: Вид. дім «Києво-Могилянська академія», 2019. 356 с. Правописний практикум з української мови. Норми нової редакції «Українського правопису»: навч. посіб. Київ: Грамота, 2020. 224 с. (у співавтор. Блажко М.). Семантико-категорійний потенціал лексеми покликання: лексикографічний, етимологічний і парадигматичний підходи. Південний архів (філологічні науки): зб. наук. пр. 2020. Вип. LXXXI. С. 19–28.	
101467	Ушкаренко Юлія Вікторівна	Професор, виконуюча обов`язки завідувача кафедри, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом спеціаліста, Херсонським державним сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: 7.050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Одеська національна юридична академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом доктора наук ДД 008620, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук ДК 012114, виданий 10.10.2001, Аттестат доцента ДЦ 008244, виданий 23.10.2003,	20	ОК8 Теоретична економіка	Херсонський державний сільськогосподарський інститут, КМ №901489 від 28.05.1998р., Облік і аудит, Економіст по обліку і аудиту Херсонський державний аграрний університет, ЛБ ВС №003252 від 24.09.1998 р., Правове забезпечення в галузях АПК, Правознавець АПК Одеська національна юридична академія, СК №21431992 від 02.04.2003 р, Правознавство Юрист Доктор економічних наук ДД №008620 від 06.10.2010р. 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) Тема Розвиток сільськогосподарської кооперації (теорія,

Атестат
професора
12ПР 008739,
виданий
31.05.2013

методологія,
практика),

Кандидат
економічних наук
Миколаївська
державна аграрна
академія
ДК №012114
від 10.10.2001р.
спеціальність
економіка сільського
господарства і АПК,
Тема: Підвищення
економічної
ефективності
функціонування
харчової
промисловості регіону
(на прикладі
Херсонської області).

Професор кафедри
економічної теорії
12ПР № 008739 від
31.05.2013 р.
Атестаційна колегія
Міністерства освіти і
науки

Доцент кафедри
правознавства
ДЦ № 008244
від 23.10.2003
Атестаційна колегія
Міністерства освіти і
науки

Підвищення
кваліфікації:
1. Херсонський
державний аграрний
університет, 2016 рік
Тема: «Концептуальні
засади забезпечення
ефективного розвитку
кооперативних
підприємств в
зарубіжних країнах:
теоретичні та
практичні аспекти»,
Наказ №311-2/9 від 14
грудня 2016.
2. Університет «Проф.
д-р Асен Златаров»
(м. Бургас, Болгарія),
2020 р. 04.07.2020 р.
- 8.07.2020 р.
Тема: «Новітні
аспекти розвитку
системи
міжнародного
співробітництва в
галузі економіки й
менеджменту:
проблематика
сучасних наукових
досліджень,
інноваційні методи
викладання
економічних
дисциплін».
Сертифікат №4589
від 01.07.2020 р.
Дата звіту 21.08.2020
р., протокол №1

1.
1. Ушкаренко Ю.В.
Оптимізація
використання

прибутку сільськогосподарськи ми виробничими кооперативами / Ю.В. Ушкаренко // Актуальні проблеми економіки. – 2016. – № 1(175). – С. 129-136. <http://eco-science.net/downloads.html> (Scopus)

2. Outsourcing in International Economic Relations / Y. Bilan, V. Nitsenko, I. Ushkarenko, A. Chmut, and O. Sharapa / Montenegrin Journal of Economics, Vol. 13, No. 3, (2017), 175-185. http://www.mnje.com/sites/mnje.com/files/175-185_bilan_et_al.pdf (Web of Science)

3. Sakovska O. Socio-economic institutions for development of cooperation / Sakovska O., Shpykuliak O., Ushkarenko I., Chmut A. // Financial and credit activity: problems of theory and practice . – 2018. – Vol 4.№ 27. – P. 513-521. (Публікація в Scopus).

4. Sergii Tsygankov Investigation of the process of fermentation of recovered whey-malt mixtures / Sergii Tsygankov, Viktor Ushkarenko, Olena Grek, Olena Krasulya, Iuliia Ushkarenko, Alla Tymchuk, Olena Onopriichuk, Oleksandr Savchenko// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2018. – Vol. (5), №11(95). – P. 21-29. (Публікація в Scopus).

2.

1. Ушкаренко Ю.В., Зеленський М.М. Синергетичний ефект кооперативної системи взаємодії / Ю.В. Ушкаренко, М.М. Зеленський // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». – 2017. – Вип. 27. Ч. 1. – С. 19-21.

2. Ушкаренко Ю.В. Особливості формування економічного потенціалу підприємств у сучасних умовах / Ю.В. Ушкаренко // Вісник аграрної науки причорномор'я. – 2017. – Вип. 1(93). – С. 38-46.

ISSN 2313-092X
3. Ушкаренко Ю.В.
Сучасний стан і
розвиток системи
сільськогосподарської
кооперації Німеччини
в контексті процесів
інтеграції ЄС і
глобалізації / Ю.В.
Ушкаренко, О.Д.
Осадчий // Економіка
та суспільство. – 2016.
– Вип. №5. – С.83-87.
Режим доступу:
<http://economyandsociety.in.ua>
ISSN (Online) 2524-0072
4. Ушкаренко Ю.В.
Особливості
формування
кооперативного
сектору на основі
системного підходу/
Ю.В. Ушкаренко // Науковий
економічний журнал
«Інтелект XXI», №4. –
2018. – С. 91-95.
5. Ушкаренко Ю.В.
Оцінка
синергетичного
ефекту кооперативної
взаємодії виробників
органічної продукції/
Ю.В. Ушкаренко // Глобальні та
національні проблеми
економіки. – 2018. –
Вип. №23. – С. 330-334. Режим доступу:
<http://global-national.in.ua/issue-23-2018>
6. Ушкаренко Ю.В.
Креативні кластери як
форма кооперації в
креативних індустріях
європейського
союзу/Ю.В.
Ушкаренко, А.В. Чмут,
К.М. Синякова // Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. Серія
Економічні науки. –
2019. – Вип. 36. – С.
26-31.
7. Ушкаренко Ю.В.,
Чмут А.В., Соловійов
А.І. Переваги
кооперативної
взаємодії під час
виробництва та
експорту органічної
продукції.
Підприємництво та
інновації. 2020.
Випуск 11, ч 2. С.44-50.
8. Ушкаренко Ю.В.,
Чмут А.В., Осадчий
О.Д. Аутсорсинг як
форма
транскордонного
співробітництва
Проблеми
впровадження
інформаційних
технологій в економіці
країн V-4. –

Братіслава: School of Economics and Management, 2019. – С. 224-231.

9. Ушкаренко Ю.В., Соловійов А.І., Чмут А.В. Особливості формування системи кооперативних відносин в агропромисловому виробництві. Науковий вісник Херсонського державного університету. 2020. Вип. 38. С. 51-56/

3. Ушкаренко Ю.В., Шульга М.О. Теоретичні основи і прикладні проблеми управління конкурентоспроможним потенціалом підприємств харчової промисловості: монографія / Ю.В. Ушкаренко, М.О. Шульга. – Херсон: вид-во ПП Вишемирський В.С., 2015. – 224. (224/112 стр., 11,65/5,83 друк. ар.)

2. Економіка південного регіону: проблеми, стратегії, моніторинг: колективна монографія / за заг.ред. д.е.н., проф. Ушкаренко Ю.В. – Херсон: ПП Вишемирський В.С., 2017. – 216 с.

3. Iuliia Ushkarenko Institutional Approach to Determining of the Cooperativeness / Amit Goel, Olexandr Ulyanchenko, Liudmyla Lomovkykh, Iuliia Ushkarenko, Olena Trokhymets/ Changing Paradigm in Economics & Management System – ABS books delhi-110086, 2020. – 186 p.

4. Yulia Ushkarenko, Andriy Solovyov, Nataliia Kusyк, Abbas Mardani Heoretic-conceptual bases of management of modern agrarian production structures / Management of agrarian production structures in the conditions of globalization processes. A monograph. -Odessa - Kyiv – Skudai-Johor – Olsztyn: Bookmarked Publishing & Editing, 2019. – Bibliogr. – Pliustr. – 218 p.

5. Iuliia Ushkarenko Cooperative as the

highest organizational form agricultural cooperatives /
Розвиток підприємства в умовах нестабільного зовнішнього середовища: управління, реалізація та перспективи монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Шарко М.В. – Херсон: ФОП Вишемирський В.С., 2019. – С. 38-49.

6. Ушкаренко Ю.В., Чмут А.В. Інтеграція та кооперація в креативних галузях / Розвиток підприємства в умовах нестабільного зовнішнього середовища: управління, реалізація та перспективи монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Шарко М.В. – Херсон: ФОП Вишемирський В.С., 2019. – С. 19-27.

7. Соловійов А. І., Ушкаренко Ю. В., Осадчий О. Д. Особливості формування, розвитку й управління аграрних виробничих структур в умовах організаційно-економічних змін / Теорія, методологія і практика господарсько-фінансової діяльності підприємств: колективна монографія / Кол. авторів. Полтава: ПП «Астрая», 2019. С. 20-26.

4. Наукове керівництво дисертаційною роботою: 2015 р. Шульга М.О. отримала диплом кандидата економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами за видами економічної діяльності; 2016 р. Шерман Є.М. отримав диплом кандидата економічних наук зі спеціальності 08.00.04 – економіка та управління підприємствами за видами економічної діяльності.

8. Керівник НДР «Формування науково-практичних засад ефективного розвитку та управління

економічною діяльністю підприємств в умовах зміцнення зовнішньоекономічних зв'язків»
0117U005022. Член редколегії фахових журналів: Соціально-економічний розвиток регіонів в контексті міжнародної інтеграції (Херсонський національний технічний університет), Науковий вісник Херсонського державного університету Серія «Економічні науки» (Херсонський державний університет), Modern Economics (Миколаївський національний аграрний університет), Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Географічні науки» (Херсонський державний університет).

9. Робота у складі журі II–III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук.

10. В.о. завідувачки кафедри економіки, менеджменту та адміністрування.

11. 1. Член спеціалізованої вченої ради Д 38.806.01 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) економічних наук за спеціальностями 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством», 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» та 08.00.05 «Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка» у Миколаївському національному аграрному

університеті
2. Член спеціалізованої вченої ради Д 67.052.05 з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) економічних наук за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» у Херсонському національному технічному університеті.

13.
1. Ушкаренко Ю.В. Словник основних термінів і понять з дисципліни Вступ до спеціальності «Міжнародні економічні відносини» для студентів спеціальності 292 Міжнародні економічні відносини, ступеня вищої освіти «бакалавр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко, А.В. Чмут. – Херсон, 2018. – 34 с. ISBN 978-617-7783-41-0 (електронне видання)
2. Ушкаренко Ю.В. Словник основних термінів і понять з мікроекономіки для студентів спеціальностей 051 Економіка, 073 Менеджмент, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 072 Фінанси банківська справа та страхування ступеня вищої освіти «бакалавр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко, А.В. Чмут. – Херсон, 2018. – 31 с. ISBN 978-617-7783-42-7 (електронне видання)
3. Тематично-термінологічний словник з дисципліни «Національні моделі економічних систем для студентів спеціальності 051 Економіка ступеня вищої освіти «магістр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко, А.В. Чмут. – Херсон, 2019. – 40 с. ISBN 978-617-7783-40-3 (електронне видання)
4. Словник основних термінів і понять з дисципліни

«Міжнародні економічні відносини» для студентів спеціальностей 292 Міжнародні економічні відносини, 073 Менеджмент ступеня вищої освіти «бакалавр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко, А.В. Чмут. – Херсон, 2020. – 56 с. ISBN 978-617-7783-75-5 (електронне видання)
Затверджено вченою радою ХДУ від 27.04.2020 р. №10
5. Словник основних термінів і понять з дисципліни «Регіональна економіка» для студентів спеціальностей 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 073 «Менеджмент», 242 «Туризм» ступеня вищої освіти «бакалавр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко – Херсон, 2020. – 45 с. ISBN 978-617-7783-77-9 (електронне видання)
Затверджено вченою радою ХДУ від 27.04.2020 р. №10
6. Словник основних термінів і понять з дисципліни «Національна економіка» для студентів спеціальності 051 Економіка, 292 Міжнародні економічні відносини ступеня вищої освіти «бакалавр» [Текст] / Ю.В. Ушкаренко, А.В. Чмут, А.І. Соловйов – Херсон, 2020. – 37 с. ISBN 978-617-7783-76-2 (електронне видання)
Затверджено вченою радою ХДУ від 27.04.2020 р. №10
14.
1. Керівництво студентом Зеленським М.М., який зайняв призове місце (III) на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (2018 р.).
2. Керівництво студенткою Камбуровою Ю.І., яка зайняла призове місце (III) на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських

						<p>наукових робіт (2020 р.).</p> <p>3. Керівництво проблемною групою «Актуальні проблеми світової і національної економіки».</p> <p>16</p> <p>1. Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО). Свідоцтво № 444 від 15.02.2019</p> <p>18</p> <p>1. Надання консультаційних послуг ФОП «Гончарук О.П.»</p> <p>2. Госпдоговірна НДР №12/2018 «Розробка інтегрованої інфокомунікаційної системи управління операційними бізнес-процесами у ПП «Соболєв Д.П.», 2018 рік, виконавець, 4500 грн</p>	
355976	Дробот Катерина Володимирівна	Асистент, Основне місце роботи	Фізичного виховання та спорту	<p>Диплом спеціаліста, Вищий навчальний заклад "Міжнародний технологічний університет "Миколаївська політехніка", рік закінчення: 2015, спеціальність: 7.03050802 банківська справа, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 017 Фізична культура і спорт</p>	0	ОК5 Фізичне виховання	<p>Міжнародний технологічний університет «Миколаївська політехніка», диплом бакалавра МК №47456935, від 01.07.2014</p> <p>Фінанси і кредит</p> <p>Міжнародний технологічний університет «Миколаївська політехніка», диплом спеціаліста С15 № 069018, від 30.06.2015</p> <p>Банківська справа</p> <p>Херсонський державний університет, диплом магістра М19 171191, від 26.12.2019 р.</p> <p>Фізична культура і спорт, Тренер-викладач обраного виду спорту, викладач фізичного виховання 1,2,12,16</p> <p>1. Ivanenko S., Tyshchenko V., Pityn M., Hlukhov I., Drobot K., Dyadachko I., Zhuravlov I., Omelianenko H., Sokolova O. (2020) Analysis of the indicators of athletes at leading sports schools in swimming. Journal of Physical Education and Sport ® (JPES), Vol.20 (4), pp. 1721 – 1726 DOI:10.7752/jpes.2020.</p>

042332.
Zadorozhna, O., Pityn,
M., Hlukhov, I.,
Stepanyuk S.,
Kharchenko-Baranetska
L., Drobot K. Indicators
of athletes' effectiveness
as a basis of team
tactical training in
women epee fencing.
TRENDS in Sport
Sciences, 2020; 27(4):
pp. 191-202. DOI:
10.23829/TSS.2020.27.
4-2

2.
Дробот К.В. Динаміка
розвитку фізичної
працездатності
борчинь вільного
стилю / І.Г. Глухов,
С.К. Голяка, К.В.
Дробот // Вісник
Національного
університету
«Чернігівський
Колегіум» імені Т.Г.
Шевченка. Вип. 3
(159) / Національний
університету
«Чернігівський
колегіум» імені Т.Г.
Шевченка; голов. ред.
М.О. Носко. Чернігів:
НУЧК, 2019. – С. 35-
40.
Дробот К.В.
Особливості
комплектування
складу учасників ігор
XXXII Олімпіади 2020
у Токіо (на прикладі
спортивних
диноборств).
Задорожна О.Р.,
Бріскін Ю.А., Пітин
М.П. та інші,
(7)Український
журнал медицини,
біології та спорту –
2020 Том 5, №3 (25)
(фахове видання)
Дробот К.В Монополія
та конкуренція в
американському
футболі в історії та
сучасності / Хіменес
Х.Р., Бріскін Ю.А.,
Пітин М.П., Глухов
І.Г., Дробот К.В. //
Український журнал
медицини, біології та
спорту – 2020 – Том 5,
№ 5 (27). – С. 364-370.
Дробот К.В
Теоретичний аналіз
проблем та
актуальних напрямів
навчання студентської
молоді плаванню /
Глухов І. Г., Пітин М.
П., Дробот К. В.,
Абрамов К. В. //
Український журнал
медицини, біології та
спорту – 2020 – Том 5,
№ 4 (26). – С.406-413.
Дробот К.В
Формування
комплексу показників

контролю студентів у процесі навчання плаванню / Глухов І. Г., Дробот К. В., Глухова Г. Г., Еделев О. С., Абрамов К. В. // Український журнал медицини, біології та спорту – 2020 – Том 5, № 5 (27) – С. 406-412.

Дробот К.В. Сутність оздоровчого впливу занять плаванням на організм студентів (теоретичний аналіз) / Глухов І.Г., Пітин М.П., Дробот К.В., Абрамов К.В. // Вісник Запорізького національного університету: Збірник наукових праць. Фізичне виховання та спорт. Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2020. № 1. С. 22-32.

Дробот К.В. Удосконалення теоретичної підготовленості спортсменів-початківців у циклічних видах спорту / Богуславська В., Глухов І., Дробот К., Пітин М. // Спортивна наука та здоров'я людини: Наукове електронне періодичне видання. – К., 2020. - № 1(3). – С. 4-14.

Дробот К.В. Динаміка показників техніко-тактичної підготовленості спортсменів на етапі спеціалізованої базової підготовки у панкратіоні. / Пітин М., Согор О., Окопний А., Глухов І., Дробот К. // Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини / [редкол.: Єдинак Г. А. (відп. ред.) та ін]. Кам'янець-Подільський: Видавець Панькова А. С. 2020. Випуск 17. С. 51–58.

1. Свідоцтво №100096 Науковий твір «Методика комплексного контролю показників підготовленості студентів у процесі навчального плавання» 16.

Член Президії ХМГО

							«Федерація плавання м. Херсона»
357135	Синякова Катерина Миколаївна	Доцент, Суміщення	Бізнесу і права	<p>Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництво, Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 080202 Прикладна математика, Диплом спеціаліста, Центр перепідготовки та підвищення кваліфікації Херсонського державного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 7.010103 ПМСО. Англійська мова та література, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом кандидата наук ДК 022139, виданий 26.06.2014</p>	12	ОК10 Менеджмент	<p>Херсонський державний університет В15 № 164782 від 30.06.2015 р. Бакалавр з менеджменту Менеджер – адміністратор</p> <p>Херсонський державний університет ХЕ № 30365079 від 07.07.2006 р. (з відзнакою) Економічна теорія Бакалавр, економіст, викладач економічної теорії</p> <p>Херсонський державний університет ХЕ № 30662696 від 05.06.2006 р. (з відзнакою) Прикладна математика Бакалавр. Інженер-програміст</p> <p>Херсонський державний університет, ХЕН№31605153 від 19.06.2007р Економічна теорія, Економіст. Викладач економічної теорії</p> <p>Центр перепідготовки та підвищення кваліфікації Херсонського державного університету ДСК №065960 від 03.07.2007 р. Педагогіка і методика середньої освіти Англійська мова та література. Вчитель англійської мови та зарубіжної літератури</p> <p>Кандидат економічних наук, Херсонський національний технічний університет ДК № 022139 від 26.06.2014 р. 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) Тема: «Забезпечення ефективної професійно-кваліфікаційної структури персоналу туристичного підприємства»</p> <p>1. Херсонський національний</p>

технічний університет,
01.03.2018 - 01.04.
2018 р.
Свідоцтво від
01.04.2018р., реєстр.
№332
Тема: «Шляхи
активізації
пізнавальної
активності студентів у
вивченні дисциплін
«Менеджмент
персоналу»,
«Стратегічне
управління»
1,2,3,5,6,8,10,16,
1.
Shashkova, N.,
Soloviov, A., Syniakova,
K. Integrated
information and
communication system
as a basis for strategic
partnership in
agribusiness // CEUR
Workshop
Proceedings Volume
2104, 2018, Pages 263-
277 (Scopus)
2
1. Синякова К.М.
Сучасні підходи HR-
менеджменту в
процесі управління
стратегічними
змiнами на
вітчизняному
пiдприємствi.
Науковий вiсник
Херсонського
державного
унiверситету. Серiя
«Економiчні науки».
Вип.26-1. 2017 р. С.181-
185.
2. Ушкаренко Ю. В.,
Чмут А. В., Синякова
К. М.. Креативна
економiка: сутнiсть
поняття та значення
для України в умовах
європейської
iнтеграцiї. Економiка i
суспiльство. Вип.18.
2018 р., С.67-72.
3. Синякова К.М.,
Тюхтенко Н.А.
Управлiння брендом
туристичного
пiдприємства як
чинник пiдвищення
його
конкурентоспроможн
остi. Соцiально-
економiчний розвиток
регiонiв в контекстi
мiжнародної
iнтеграцiї. 2018.
№30(19). Т.1. С.162-
165.
4. Синякова К.М.
Органiзацiя
корпоративного
навчання в контекстi
пiдвищення якостi
людських ресурсiв
пiдприємства.
Соцiально-
економiчний розвиток
регiонiв в контекстi
мiжнародної

інтеграції. 2018. №30 (19). Т 1. Ч 1. С. 133–139.

5. Ушкаренко, Ю. В., Чмут А. В., Сиякова К. М.. Креативні кластери як форма кооперації в креативних індустріях Європейського союзу. Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». №36. 2019. С.26-31.

6. Чмут А.В., Сиякова К.М. Креативна економіка та інші концепції постіндустріального суспільства. Культурологічний альманах. №12. 2019. С. 73-76.

7. Чмут А. В., Сиякова, К. М., Грицина В.В. Креативні індустрії Німеччини та перспективи розвитку креативного сектору економіки України. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Вип. 4 (21). 2019. С.48-53.

8. Сиякова К.М., Тюхтенко Н.А. Формування портфелю компетентностей як управлінський чинник підвищення якості розвитку людського капіталу закладів вищої освіти. Ринкова економіка: сучасна теорія і практика управління. 19.1 (44). 2020. С. 34-47.

3.

1.Сиякова К.М.. Макроекономіка: навч. посіб. для студ. вищ. навч.закладів / К. М. Сиякова, Н. А. Тюхтенко. – Херсон : Вид-во ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. – 352 с (гриф ХДУ)

5.

Учасник міжнародного проєкту «Децентралізація приносить кращі результати та ефективність (DOBRE)», що фінансується Агенцією з міжнародного розвитку США (USAID)"

8. Виконання функцій відповідального секретаря Наукового вісника Херсонського державного університету. Серія

						«Економічні науки» 10. Заступник декана факультету з організаційно-виховної роботи та працевлаштування 16. Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО) Свідоцтво № 448 від 15.02.2019	
88392	Яровий Вадим Федорович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом спеціаліста, Херсонський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: 7.050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 081 Право, Диплом доктора наук ДД 007068, виданий 16.05.2018, Диплом кандидата наук ДК 061458, виданий 06.10.2010	8	ОК11 Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)	Херсонський державний сільськогосподарський інститут, КМ № 901490 від 28.05.1998 р. (з відзнакою) Облік і аудит, Економіст по обліку і аудиту, Херсонський державний аграрний університет, диплом спеціаліста КМ № 901467 від 24.09.1998 р. (з відзнакою) Правове забезпечення в галузях АПК, Правознавець АПК, Херсонський державний університет, диплом магістра М19 № 044231 від 08.02.2019 р. (з відзнакою) Право, Юрист, Кандидат економічних наук, Дніпропетровський державний економічний університет. Міністерство аграрної політики України ДК № 061458 від 06.10.2010 р. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) Тема: «Розвиток дорадчої діяльності для суб'єктів аграрного господарювання» Доктор економічних наук, ДД № 007068 від 16.05.2018 р. 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності) Тема дисертації: «Розвиток підприємств туризму та сільського зеленого

туризму: теорія,
методологія,
практика»

Підвищення
кваліфікації
1. Fundacja ADD
(Польща) та Інститут
Міжнародної
Академічної і
Наукової Співпраці
(ІМАНС), літнє
наукове стажування в
Італії «Сталий
розвиток 2020»,
Італія, м. Байа
Доміція,
24.07.2016 – 1.08.2016
р.,
сертифікат № 16/08-
01-15 від 01.08.2016 р.
1,2,3,5,7,11,15,16,18
1.
1. Management
tradernorton potential
of the tourism industry
and to motivate the
employees of tourist
enterprises. Prospects
for development of
education and science:
Collection of scientific
articles. – Academic
Publishing House of the
Agricultural University
Plovdiv, Bulgaria, 2016.
– С. 269-272. (соавтор
Мармуль Л.О.).
2. Financial and
investment support
sustainable
development and the
improvement of the
structure of the tourism
industry. Trends in der
Entwicklung der
nationalen und
internationalen
Wissenschaft:
Sammelwerk der
wissenschaftlichen
Artikel. – Verlag SWG
imex GmbH, Nürnberg,
Deutschland, 2016. – С.
237-241.
3. Features of
innovation in tourism.
Topical questions of
contemporary science:
Collection of scientific
articles. – Aspekt
Publishing, Taunton,
MA, United States of
America, 2017. – С.
366-369.
4. Laws, manifestations
and principles of
development of
enterprises in the field
of tourism. Science and
society: Collection of
scientific articles. –
Edizioni Magi, Roma,
Italy, 2017. – С. 337-
342.
5. Planning, forecasting
and modeling of
enterprises
development in the
field of tourism. Science
and Edukation:

Collection of scientific articles. – Verlag SWG imex GmbH Nürnberg, Deutschland, 2017. – С. 310-314.

6. State regulation and support of tourism services in the rural regions in accordance with European requirements. Baltic Journal of Economic Studies. – Riga, Vol 4, No 4 (2018), С. 188-193. Режим доступу: <http://www.baltijapubli shing.lv/index.php/issue/article/view/498> (соавтор Кирилов Ю.Є.).

2.

1. Умови розвитку міжнародного туризму та його значення для зростання національної економіки. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. – Вип. 2 (11). – Полтава: ПДАА. – 2015. – С. 272-277.

2. Критерії визначення екогостинних туристичних дестинацій у галузі туризму. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. – Спец. вип. ч. 2. – Полтава: РВВ ПДАА. – 2015. – С. 108-113.

3. Правове регулювання економічних відносин туристичних підприємств в Україні. Вісник Запорізького національного університету: зб. наук. праць. Економічні науки. – Запоріжжя. – № 1 (29). – 2016. – С. 36-42.

4. Глобальні чинники організації та синергетичні стратегії управління розвитком галузі туризму. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2016. – № 2 (34). – С. 40-43.

5. Управління розвитком галузі туризму на основі злиття та поглинання підприємств і організацій. Економіка і менеджмент культури. Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв – № 2. – 2016. – С. 57-61.

6. Євроінтеграція та

вітчизняний туризм: основні аспекти. Науковий вісник ХДУ. Серія «Економічні науки». Херсон. – Вип. 17. – ч. 4. – 2016. – С. 21-23.

7. Удосконалення інститутів та перспективи кластеризації галузі туризму у процесі євроінтеграції. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2016. – № 4 (36). – С. 17-20.

8. Теоретичні засади функціонування підприємств та організацій галузі туризму в умовах європейської інтеграції та глобалізації. Економіка і менеджмент культури. Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв. – № 2. – 2017. – С. 96-99.

9. Формування мотивів здійснення туристичної діяльності аграрними підприємствами. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2017. – № 3 (39). – С. 67-70. (соавтор Романюк І.А.).

10. Проблеми розвитку галузі туризму в Україні й механізми їх вирішення шляхом використання наявних ресурсів і конкурентних переваг. Інфраструктура ринку: електронний наук.-практ. фаховий жур. – Вип. 3. – Одеса. – 2017. – С. 29-32. – Режим доступу: http://www.market-infr.od.ua/journals/2017/3_2017_ukr/8.pdf

11. Соціально-економічна ефективність функціонування підприємств сільського зеленого туризму та галузі туризму загалом. Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2017. – № 4 (40). – С. 53-58. (соавтор Романюк І.А.).

12. Формування організаційно-

економічного механізму функціонування підприємств галузі туризму на засадах інтеграції. Проблеми системного підходу в економіці: зб. наук. пр. – Вип. 6 (62). – ч. 2 – Київ: Національний Авіаційний Університет. – 2017. – С. 53-56.

13. Вплив соціальних маркетингових стратегій підприємств на цивілізовані аспекти функціонування ринку туристичних послуг. Вісник Одеського національного університету. Серія: Економіка: наук. жур. – Т. 22. – Вип. 10 (63). – 2017. – С. 136-138.

14. Стан та перспективи розвитку підприємств і дестинацій галузі туризму Південного регіону. Економіка та держава: наук. жур. – № 11. – 2017. – С. 25-28.

15. Методологічні засади управління брендами підприємств і організацій у галузі туризму. Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку: наук.-практ. жур. – Серія економіка та менеджмент. – Вип. 12. – 2017. – С. 57-63. (соавтор Мармуль Л.О.).

16. Сутність та удосконалення інституційного забезпечення розвитку туристичної галузі на регіональному, національному та міжнародному рівні. Глобальні та національні проблеми економіки: електронне наукове фахове видання. – Вип. 15. – 2017. – С. 156-159. <http://global-national.in.ua/archive/15-2017/30.pdf>

17. Оцінка обсягів діяльності та напрямів її удосконалення у Херсонській області. Причорноморські економічні студії: наук. жур. – Вип. 15. – 2017. – С. 68-71.

18. Вплив інформаційних та комунікаційних

стратегій на підвищення інвестиційної привабливості туристичних підприємств та дестинацій. Агросвіт: наук. – практ. жур. – № 19-20. – 2017. – С. 42-46.

19. Ефективна цінова політика як складова конкурентоспроможності суб'єктів туристичного ринку. Інвестиції: практика та досвід: наук. жур. – № 20. – 2017. – С. 29-32.

20. Теоретичні аспекти дослідження інноваційно-інвестиційних стратегій туристичних підприємств. Причорноморські економічні студії: наук. жур. – Вип. 24. – 2017. – С. 178-181.

21. Механізм розробки кадрово-соціальних стратегій управління персоналом туристичних підприємств. Економічний вісник університету. Переяслав-Хмельницький ДПУ імені Григорія Сковороди. - № 39. - 2018. - С. 82-86.

22. Соціально-економічна ефективність діяльності туристичних підприємств. // Причорноморські економічні студії: наук. жур. – Вип. 53. – 2020. – С. 135-139 (соавтор Юрченко В.В.).

3.

1. Кластерна організація сільського зеленого туризму та її конкурентні переваги. Стратегічні напрями соціально-економічного розвитку аграрного сектору економіки України: [колективна монографія] / За заг. ред. А.В. Руснак. – Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. – С. 331-340.

2. Розвиток підприємств туризму та сільського зеленого туризму: теорія, методологія, практика [Текст]: монографія / В. Ф. Яровий. - Херсон: Айлант, 2017. - 361 с

5. програма Tempus

Європейського Союзу, 2017, certificate

7.
Експертна комісія з проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми. Наказ МОН України № 2293-л від 28.11.2018 р.

11.
1. Офіційний опонент Лохман Наталі Володимирівни, тема дисертації «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика» на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). м. Дніпро, спеціалізована вчена рада Д 08.120.01 ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля», 28 листопада 2019 р.

2. Офіційний опонент Омельченко Галини Юрївни, тема дисертації «Управління економічним розвитком підприємств туризму та сільського зеленого туризму» на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). м. Харків, спеціалізована вчена рада Д 64.832.02, Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 7 грудня 2019 р.

15.
Публікації у наукових виданнях, рецензування монографій, збірників наукових праць:
1. Монографія «Феномен туризму: розмаїття сенсів» за ред. О.О. Красноручького, Н.І. Моїсєєвої. – Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2019. – 252 с. (Харківський національний університет сільського

господарства імені Петра Василенка).

2. Тимков О.А. Повстанський рух на Півдні України у 1918-1922 роках. Нестор Махно: спогади, архівні матеріали, версії / В.Ф. Яровий. «Махновщина – вільна територія» - Херсон: Айлант, 2020. – С. 131-139.

3. Яровий В.Ф., Юрченко В.В. Особливості формування та реалізації інноваційного потенціалу туристичних підприємств регіону // Туризм і краєзнавство: електронний науковий збірник. – Вип. 1. – 2020. – С. 31-39 [Режим доступу – <https://travel.ks.ua/zbi-rnyk-turyzm-i-kraeznavstvo/>]

Виступи на радіо й телебаченні з науково-популярною та профорієнтаційною метою:

1. «Проекти – Ранковий гість», тема – Актуальні та перспективні напрями розвитку туризму в Херсонській області, ВТВ плюс, 21.06.2018 р., <http://www.vtvplus.com.ua/lang/ua/projects/ranok-z-vtv-plus/52464-oleksy-makyenko-vadim-yaroviy-ta-vegor-sidorovich.html>

2. Програма «Про це говорять», тема – Історія заснування Херсона, «UA: Українське радіо Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 14.09.2018 р., <https://www.youtube.com/watch?v=58JiJMocsc&t=2s&list=WL&index=8>

3. Фестиваль «Legio HISTORICA. Херсон» разом з проектом «Лікбез. Історичний фронт» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), тема – презентація проекту «Мандруймо Херсонщиною», 06.10.2018 р.

4. Програма «Про це говорять», тема – Херсонщина туристична, «UA: Українське радіо

Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 08.01.2019 р.,
<https://www.youtube.com/watch?v=U36ldwT4fe4>

5. Програма «Тема дня - День Соборності України» (спеціальна тема), «UA: Українське радіо Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 22.01.2019 року,
<https://www.facebook.com/suspilne.tavriya.1/videos/228523898069498/> або
<https://www.youtube.com/watch?v=URlhOqE6qY8>

6. Історичний клуб «Кліо» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), тема – Херсонський контекст Української революції 1917-1921 років, 24.01.2019 р.
http://biblio.lib.kherson.ua/hersonskiy-kontekst.htm?fbclid=IwAR1YJMDtL3uilXXvok1hQi3eoez3cJHZsJoSNTt_zooTZZHstyUEyeHGRSo

7. Фестиваль «Legio HISTORICA. Херсон» разом з проектом «Лікбез. Історичний фронт» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), 05-06.10.2019 р.

8. Програма «Ранок UA:Херсон» («Херсонська регіональна дирекція «Скіфія»), 21.11.2019 року, 21 листопада Україна відзначає День Гідності та Свободи. Це річниця початку двох революцій країни - Помаранчевої революції (2004 року) та Революції Гідності (2013-го).
<https://www.youtube.com/watch?v=IKysHJeaIYI&feature=share>

9. Робоча зустріч активістів туризму Херсонщини (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), 16 січня 2020 року (разом з Макієнко О.А., Сидорович Є.С.). Звіт:
<https://lib.kherson.ua/rOBOCHA-zustrich-aktivistiv-turizmu-hersonshchini-v->

goncharivtsi.htm
10. Круглий стіл
«Відродження
геральдичної
спадщини
Херсонського краю»,
громадське
обговорення історико-
культурної ініціативи,
присвяченої 100-
річчю Української
революції (Кризовий
медіа-центр, вул.
Пилипа Орлика, 30,
оф. 33), 29 січня 2020
року (разом з
Макієнко О.А.,
Сидорович Є.С.). Звіт:
<https://medianova.com.ua/u-hersoni-vidbuvsya-krugliiy-stil-vidrozhennya-geraldichnoyi-spadshhini-hersonskogo-kraju-foto-video/>
11. Радіопрограма
«Про це говорять»,
телевізійна програма
«Радіодень» (філія
ПАТ «НСТУ»
«Херсонська
регіональна дирекція
Українське радіо
Херсон»), 30.01.2020
року, тема «Розвиток
туризму на
Херсонщині».
<https://www.facebook.com/groups/318970791863486/permalink/836794710081089/>
12. Круглий стіл
«Археологічна
спадщина як
інструмент
формування
туристичного іміджу
Херсонщини», (Арт-
Клуб MassON, вул.
Суворова, 27), 13
лютого 2020 р. (разом
з Макієнко О.А.,
Сидорович Є.С.). Звіт:
<https://www.facebook.com/khersonnsku/posts/3015153005196076>
Відеовиступ:
<https://www.facebook.com/lutsikas/videos/2726272904320999/>
13. Історичний клуб
«Кліо» (Херсонська
обласна універсальна
наукова бібліотека ім.
Олеся Гончара), тема
– Становлення
української
державності у першій
половині ХХ столітті
та сучасність,
23.09.2020 р.
<https://biblio.lib.kherson.ua/stanovlennya-ukrainskoi-derzhavnosti-u-pershiy.htm?ps=2>
14. Фестиваль «Legio
HISTORICA. Херсон»
разом з проектом
«Лікбез. Історичний

фронт» (Херсонська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Олесь Гончара), 03-04.10.2020 р. Виступ з лекцією «Події 1917-1921 років в Україні: «визвольні змагання» або громадянська війна?»

<https://drive.google.com/file/d/1wG9R3YEqF21rmTfvELgrLwMx5rQw2nBn/view?fbclid=IwAR3THRN84-eueT4W1fy5TL27k5E5tWRtle89DaLp7VzBMnwjGoPx4YiyJDw> або <https://www.facebook.com/legiohistorica/photos/pcb.3822462834450102/3822462607783458/>

16.

1. Громадська організація «Херсонська обласна організація Федерації боксу України», секретар з квітня 2015 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 34369935).

2. Громадська організація «Федерація боксу міста Херсона», президент з 03.07.2015 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 39878372).

3. Національна спілка краєзнавців України, членський квиток № 1343 від 2 грудня 2016 р., відповідальний секретар творчої спілки «Херсонська обласна організація Національної спілки краєзнавців України» з червня 2019 р. (ідентифікаційний код юридичної особи: 41678818).

4. Херсонська обласна організація Товариства Червоного Хреста України, член Правління з 22 вересня 2020 року 17,

1. Робота на посаді доцента кафедри туризму (з 01.09.2012 р. до 03.09.2018 р.) Херсонського державного університету;

2. Робота на посаді доцента кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (з 03.09.2018 р. і по цей час) Херсонського державного університету;

3. Координатор проекту розвитку

							<p>активних видів туризму «Мандруймо Херсонщиною» під егідою Херсонської обласної організації Національної спілки краєзнавців України впродовж 2017-2020 років. URL: https://travel.ks.ua/ 18.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Агенція еко-туризму For Tourist Travel. 2. Сільськогосподарське товариство з обмеженою відповідальністю «Інгулець». 3. Сільськогосподарське товариство з обмеженою відповідальністю «Явір». 4. Товариство з обмеженою відповідальністю «Явір Агроінтернешнл». 5. Товариство з обмеженою відповідальністю «Бітойл». 6. Товариство з обмеженою відповідальністю «Екопродукт». 6. Товариство з обмеженою відповідальністю «Спортивний клуб «Україна». 7. Товариство з обмеженою відповідальністю «Центр охоронних технологій». 8. Приватне підприємство «ОРІАН». 9. Херсонська обласна державна адміністрація, обласна науково-редакційна робоча група щодо відзначення 100-річчя Української революції, 2017-2019 рр. 10. Херсонська обласна державна адміністрація, обласна робоча група з розробки Стратегії регіонального розвитку Херсонської області на період з 2021 по 2027 роки, 2019 р.
131107	Шашкова Ніна Ігорівна	Професор, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом спеціаліста, Херсонський державний аграрний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність:	10	OK12 Маркетинг	Херсонський державний аграрний університет ХЕ № 16360445 від 22.06.2001 р. Менеджмент організацій Економіст – менеджер

0502
Менеджмент
організацій,
Диплом
магістра,
Херсонський
державний
аграрний
університет,
рік закінчення:
2002,
спеціальність:
0502
Менеджмент
організацій,
Диплом
магістра,
Приватний
вищий
навчальний
заклад
"Міжнародний
класичний
університет
імені Пилипа
Орлика", рік
закінчення:
2020,
спеціальність:
053
Психологія,
Диплом
доктора наук
ДД 009342,
виданий
22.04.2011,
Диплом
кандидата наук
ДК 030840,
виданий
15.12.2005,
Атестат
доцента 12ДЦ
045605,
виданий
15.12.2015

Херсонський
державний аграрний
університет,
ХЕ №21310756
від 15.11.2002 р,
Менеджмент
організацій,
Магістр менеджменту
організацій

Приватний
навчальний заклад
«Міжнародний
класичний
університет ім.
Пилипа Орлика»
М20 177371 від
23.12.2020 р.
Психологія
Магістр з психології

Кандидат
економічних наук
Національний
науковий центр
«Інститут аграрної
економіки УНАН
ДК 030840 від
15.12.2005 р.
Фінанси, грошовий
обіг, кредит
Тема
«Забезпечення
фінансової стійкості
сілько-господарських
підприємств»

Доктор економічних
наук
ДД № 009342 від
22.04.2011 р.
08.00.08 - гроші,
фінанси і кредит
Тема:
Формування системи
фінансового
прогнозування в
аграрному секторі,
2011.

Доцент кафедри
менеджменту і
адміністрування
12ДЦ №045605
від 15.12.2015 р.
Атестаційна колегія
Міністерства освіти і
науки

Підвищення
кваліфікації:
Херсонський
національний
технічний університет,
з 01.03.2018 року по
01.04. 2018 року.
Наукове стажування
на тему: «Розвиток і
впровадження
активних методів
навчання в процесі
вивчення дисциплін
«Менеджмент»,
«Маркетинговий
менеджмент»

Свідоцтво №331
від 01.04.2018 р.

Херсонський
державний

університет
01.04.2020 –
31.05.2020
Сертифікат
№2020/138
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,5,7,8.9,10,14,16,18
1.
1.Soloviova, N.I.,
Makarenko, S.M.,
Oliyrik,
N.M.Methodological
correctness of forecast
estimation of the
regional socioeconomic
development
parameters // Actual
Problems of Economics.
– 2016. - № 11. –
C.145-151. (Scopus)
https://www.researchgate.net/publication/311265530_Methodological_correctness_of_forecast_estimation_of_the_regional_socioeconomic_development_parameters
<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36069786100>

2. Shashkova, N.,
Soloviov, A.,
Syniakova, K.
Integrated information
and communication
system as a basis for
strategic partnership in
agribusiness // CEUR
Workshop
Proceedings Volume
2104, 2018, Pages 263-
277 (Scopus)
3.Soloviova N.I.,
Fediaieva M.S.
Improvement of the
state strategic planning
based on the new
regulatory policy Actual
problems of economics.
– 2015. – 6 (168). –
145-151 pp.
http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=ape_2015_6_20
(Scopus)

2.
1. Solovyova N.,
Fediayeva M.
Improvement of the
state strategic planning
based on the new
regulatory policy Actual
problems of economics.
– 2015. – 6 (168). –
145-151 pp. (Sci Verse
Scopus)
2. Методологічна
коректність
прогнозої оцінки
параметрів соціально-
економічного

розвитку регіонів
//Макаренко С.М.,
Олійник Н.М.//
Актуальні проблеми
економіки. – 2016. –
№ 11. – С.145-151. (Sci
Verse Scopus)

3. Шашкова Н.І.
Моделювання
показників
ефективності
управління
організаційною
культурою
підприємства /
Шашкова Н.І.,
Соловійов А.І.,
Макаренко С.М. //
Актуальні проблеми
економіки. Науковий
економічний журнал.
– № 2 (188). – 2017. –
С. 107-112

4. Шашкова Н.І.
Особливості
інтегральної оцінки
туристично-
рекреаційного
потенціалу регіону /
Шашкова Н.І.,
Грицина В.В.
//Науковий вісник
Херсонського
державного
університету, Серія:
економічні науки.
Випуск 22-2. – 2017. –
С. 72-78.

5. Олійник Н.М.,
Коверга А.В.,
Шашкова Н.І.,
Макаренко С.М.
Аналіз та оцінка
кон'юнктури ринку
праці в Херсонській
області // Науковий
вісник Херсонського
державного
університету. Серія
«Економічні науки». –
Вип.28. – С.128-133.

6. Шашкова Н.І.,
Капліна Є.О.
Маркетингове
управління
конкурентоспро-
можністю
підприємств
виноградарсько-
виноробної галузі //
Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. Серія
«Економічні науки». –
Вип.27. – С. 81-84.

7. Шашкова Н.І.,
Соловійов І.О.,
Горовий С.О.
Маркетинговий
потенціал
корпоративної
культури підприємств
готельного бізнесу //
Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. Серія
«Економічні науки». –
Вип.27. – С.78-81.

3.

1. Шашкова Н.І., Соловйов А.І. Розвиток і впровадження систем інфокомунікаційного забезпечення в процес управління аграрними виробничими структурами / Економіка південного регіону: проблеми, стратегії, моніторинг: кол. моногр. / за заг. ред. Ушкаренко Ю.В. – Херсон, вид-во ПП Вишемирський В.С., 2017. – С.110-125.(213 с./15 с., 14,9д.а./1,26 д.а.)

2.Управління операційними бізнес-процесами на підприємствах сфери послуг та промисловості: колективна монографія / за заг.ред. Н.І. Шашкової, Н.А. Тюхтенко. Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД». – С.8-37 (265 с./29 с.; 15,5 д.а./1,1д.а); С.249-256. 265 с./7 с.; 15,5 д.а./0,3 д.а)

5 Міжнародний проект «Децентралізація приносить кращі результати та ефективність (DOBRE)» (Польща), 2020

7 Експерт експертної ради з експертизи проектів наукових робіт, науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених з 2018 р.

8.

1. Керівник науково-дослідної роботи за рахунок коштів замовників «Розробка інтегрованої інфокомунікаційної системи управління операційними бізнес процесами у ПП «Соболєв Д.П.».

2. Керівник держбюджетної теми: «Процесна організація корпоративного управління підприємствами сфери послуг в Україні» (0115U001129), 2015-2016 рр.

Виконання функцій головного редактора Наукового вісника Херсонського державного університету. Серія

						<p>«Економічні науки»</p> <p>9. 1.Робота у складі журі II–III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук (2015 р.)</p> <p>14. 1. Керівництво студентом Горовим С.О., який зайняв призове місце (III) на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (2018, Полтава).</p> <p>2. Керівництво студенткою Коптяєвою В., яка зайняла призове (II) місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (2019, Полтава).</p> <p>16. Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти (УАРМБО) Свідоцтво № 443 від 15.02.2019</p> <p>18. Угода про співробітництво та організацію взаємовідносин від 26 червня 2017 року з ПП «Фірма Авто-граф»</p>	
87551	Мельникова Катерина Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	<p>Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 080202 Прикладна математика,</p> <p>Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0501 Економіка і підприємств о, Диплом спеціаліста, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 050101 Економічна теорія, Диплом магістра, Херсонський університет,</p>	12	ОК13 Економіка підприємства	<p>Херсонський державний університет, ХЕ 26082747, від 07.07.2005 р. Економіка і підприємство, Бакалавр, економіст, викладач економічної теорії;</p> <p>Херсонський державний університет, ХЕ 26077649, від 05.05.2005, Прикладна математика, Бакалавр інженер-програміст;</p> <p>Херсонський державний університет ХЕ 28689095 від 15.06.2006 р. Економічна теорія Економіст. Викладач економічної теорії</p> <p>Херсонський державний університет, Диплом магістра, ХЕ 31127023, 19.06.2007, Економічна теорія,</p>

рік закінчення:
2007,
спеціальність:
050101
Економічна
теорія, Диплом
кандидата наук
ДК 028179,
виданий
28.04.2015

Економіст, викладач
економічної теорії;

Кандидат
економічних наук
Херсонський
національний
технічний університет,
ДК 028179
від 28.04.2015 р.
08.00.04 - Економіка
та управління
підприємствами (за
видами економічної
діяльності),
Тема: Управління
господарськими
ризиками в контексті
забезпечення
збалансованого
економічного
зростання
підприємства

Підвищення
кваліфікації:
Херсонський
державний аграрний
університет,
Довідка №307-2/9
14.11. – 14.12.2016 р.
Дата звіту: наказ №
433/9
від 14.12.2016 р.

Херсонський
державний
університет
01.04.2020 –
20.05.2020
Сертифікат
№2020/127
від 02.07.2020

1. Natalia Tanklevska,
Viktoria Petrenko, Alla
Karnaushenko,
Kateryna Melnykova.
World corn market:
analysis, trends and
prospects of its deep
processing .Журнал
Agricultural and
Resource Economics:
International Scientific
E-Journal. Том 6
Номер 1868-2020-
1688, Страницы 96-
111
2020/9/20

2.
1. Мельникова К.В.
Економічне
обґрунтування
підвищення рівня
рентабельності
підприємства [Текст] /
К.В. Мельникова, А.В.
Татарінова // Вісник
Одеського
національного
університету. - 2016. -
Випуск 6 (48). - Т.21. -
С.114-117.
2. Мельникова
К.В. Шляхи зниження
собівартості продукції
за умов впровадження
техніко-економічних
новацій [Текст] / К.В.

Мельникова, Ю.К.
Василькова // Вісник
Хмельницького
національного
університету. - 2016. -
Випуск 3. - Т.1. - С.
214-220.

3. Мельникова К.В.,
Татарінова Г.В. Аналіз
прибутковості та
рентабельності
підприємства
[Електронний ресурс]
/ К.В. Мельникова,
Г.В. Татарінова //
Глобальні та
національні пролбми
економіки. - 2017. -
№20. - Режим доступу
до статті: <http://global-national.in.ua/issue-20-2017> . Index
Sopernicus (ICV
2015:36.92)

4. Мельникова К. В.
Стратегія розвитку
регіонального
газотранспортного
підприємства /
Мельникова К. В.,
Мохненко А. С.,
Федорчук О. М.//
Науковий вісник
Херсонського
державного
університету. Серія
«Економічні науки». –
2018. – №. 32. – С. 91-
94.

5. Melnykova K.
Software economy as a
vector of management
of innovative
infrastructure of the
region [Текст] / К.
Melnykova. A.
Mohnenko. O.
Fedorchuk // Вісник
Хмельницького
національного
університету. - 2019. -
Випуск 5. - С. 7-11.

3.

1. Ковальов В.В.
Теоретичні аспекти
державного
регулювання
економічного
зростання / В.В.
Ковальов, О.М.
Федорчук, К.В.
Мельникова //
Стратегія
економічного
розвитку: держава,
регіон,
підприємництво:
колективна
монографія / За ред.
К.С. Шапошникова та
ін. У 2 томах. –
Херсон: Видавничий
дім «Гельветика»,
2015. – Т.2. – С. 23-34.

2. Ковальов В.В.
Корпоративне
управління як
передумова
економічного
зростання / В.В.
Ковальов О.М.

Федорчук, К.В.
Мельникова //
Корпоративне
управління процеси,
стратегії, технології:
колективна
монографія / За ред.
К.С. Шапошникова та
ін. – Херсон:
Видавничий дім
«Гельветика», 2015. –
С. 198-212.

3. Мельникова К.В.
Аналіз інноваційно-
інвестиційної
діяльності
підприємств півдня
України [Текст] / К.В.
Мельникова //
Економіка південного
регіону: проблеми,
стратегії, моніторинг /
за заг ред д.е.н., проф.
Ушкаренко Ю.В. -
Херсон: ПП
Вишемірський В.С.,
2017- С. 93-101. ISBN
978-617-7273-86-7

4. Мельникова К.В.
Інвестиційно-
інноваційне
забезпечення
конкурентоспроможн
ого розвитку
підприємств [Текст] /
А.С. Мохненко, О.М.
Федорчук, К.В.
Мельникова //
Розвиток
підприємства в умовах
нестабільного
зовнішнього
середовища:
управління, реалізація
та перспективи /За
заг. ред. Д.е.н., проф.
Шарко М.В. - Херсон:
ФОП Вишемірський
В.С., 2019. – С. 227-
243. ISBN 978-617-
7783-44-1

8.
Відповідальний
виконавець теми №
0117U003286
«Теоретичні,
методологічні та
практичні аспекти
конкурентоспроможн
ого розвитку
підприємств регіону»

9.
Участь у журі
конкурсу “Мала
академія наук
України” міський та
обласний етапи

10. Заступник декана з
навчально-методичної
роботи та практик;
помічник декана із
забезпечення якості
освіти

16.
Асоційований член з
розвитку
менеджменту та
бізнес-освіти
Української Асоціації
з розвитку
менеджменту та

						бізнес-освіти (Свідоцтво №446 від 15 лютого 2019 р.)	
367891	Носова Ірина Олександрів на	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом спеціаліста, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 7.03060101 Менеджмент організацій і адмініструванн я, Диплом кандидата наук ДК 020874, виданий 12.11.2003, Атестат доцента 02ДЦ 013645, виданий 19.10.2006	37	ОК14 Культура готельно- ресторанної справи	<p>Диплом спеціаліста Херсонський державний педагогічний інститут ім. Н.К.Крупської ЖВ-1 №029757 Загально-технічні дисципліни та праця Вчитель загально- технічних дисциплін Диплом спеціаліста Херсонський національний технічний університет, 12 ДСК № 227617, від 15.07.2013 р Менеджмент організацій і адміністрування,</p> <p>Спеціаліст з менеджменту організації і адміністрування, менеджер (управитель) організації.</p> <p>Кандидат педагогічних наук Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова ДК № 020874, від 12.11.2003 р 13.00.02. - Теорія і методика трудового навчання. Тема: Наукове обґрунтування змісту і проведення лабораторного практикуму з «Технології конструкційних матеріалів» у вищих педагогічних зкладах.</p> <p>Доцента кафедри трудового навчання, 02ДЦ № 013645 від 19.10.2006 р. Атестація колегія Міністерства освіти і науки</p> <p>Підвищення кваліфікації Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно- ресторанного бізнесу з 30.11.2020 по 30.12.2020 р. Довідка про проходження стажування № 32, від 20.01.2021 р. Обсяг підвищення кваліфікації - 180 годин, 6 кредитів ЄКТС</p>

Тема: «Структура підготовки фахівців готельно-ресторанного бізнесу на основі компетентнісного підходу

1,2,8,10,12,15,16,17

1

1. D. Yakymchuk, O. Yakymchuk, O. Chepeliuk, N. Myrhorodska, J. Koshevko, O. Orlenko, I. Nosova. Study of cutting presses in designing a women's costume for hospitality industry / // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Engineering technological system, Vol. 5, No. 1 (89), 2017 – P. 26-36.

<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/6708>

2. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Bilei-Ruban N., Nosova I., Horiashchenko S., Horiashchenko K., Kisil T., Tuz V. Development equipment for hydro-jet forming of women designer's headwear.

International Review of Applied Sciences and Engineering

<https://akjournals.com/view/journals/1848/11/3/article-p261.xml>

2.

1. O.V. Dzyundzya, D.M. Yakymchuk, I.O. Nosova Analysis of demand for products and services of restaurants in the resort area of the Kherson region / // Науковий вісник Полісся. – 2018. - № 3 (15). – С. 127-131.

8.

Науковий керівник ініціативної наукової теми «Вивчення стану розвитку готельно-ресторанної сфери курортної зони Херсонської області та її аналіз» (державний реєстраційний номер 0116U005124). (2016-2020 рр)

10.

Організаційна робота на посаді завідувача кафедри готельно-ресторанної справи 2011-2017 рр

12.

1. Чепок Р.В., Чепок В.І., Скирденко О.І., Скирденко В.О., Носова І.О., Блах В.С. Різцетримач. Патент на корисну модель № 97906. Зареєстровано

10.04.2015, Бюл. № 7.
Власник патенту –
ХДУ.

15.

1. Р.Чепок, В.Чепок,
І.Носова. Визначення
повноти відкачування
меду. Научные труды
SWorld. – Выпуск 4
(41). Том 4. – Иваново:
Научный мир, 2015. –
С. 44 – 48.

2. Передумови
кластерного
співробітництва
туристичних
підприємств
Херсонщини. Збірник
наукових праць за
матеріалами ІV
Всеукраїнської
науково-практичної
конференції
«Інновації у
підготовці фахівців
технологічної,
професійної освіти та
готельно-
ресторанного бізнесу»
22–23 жовтня 2015 р.
– Херсон: Айлант,
2015. – С. 188-191.

3. Носова І.О.,
Машкова О.В.
Потенціал ринку
готельних послуг м.
Херсона.
Інформаційні
технології в освіті,
науці та виробництві:
збірник наукових
праць. [Текст]. – Вип.
2(15). – О.: Наука і
техніка. 2017. – С. 116-
123.

4. Орленко О.В,
Носова І.О.
Сучасні підходи до
управління
персоналом
підприємств готельно-
ресторанної сфери
Міжнародна наукова
конференція
«Інноваційний
потенціал соціально-
економічних систем:
виклики глобального
світу» (Вища школа
бізнесу та економіки в
Університеті НОВА
(Лісабон, Португалія)
22 грудня 2017 року).
– С. 50-53.

5. Орленко О.В.,
Носова І.О.
Менеджмент якості та
безпеки харчових
продуктів – основа
конкурентоспроможн
ості підприємств
громадського
харчування Науковий
журнал «Економіка і
фінанси». – 2018. – №
4. – С. 82- 89

6. Орленко О.В.,
Носова І.О.
Міжнародні стандарти
сертифікації у
контексті підвищення

						<p>конкурентоздатності харчової продукції підприємств України // ADVANCES OF SCIENCE Proceedings of articles the international scientific conference (Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 13 April 2018). – С. 45-51. 16.</p> <p>Член Української Асоціації з розвитку менеджменту та бізнес-освіти. Свідоцтво № 759 17.</p> <p>Працюю в Херсонському державному університеті з 1983 року. На посаді викладача з 1988 року</p>
308510	Бурак Валентина Геннадіївна	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом кандидата наук ДК 000730, виданий 21.05.1998, Аттестат доцента ДЦ 005504, виданий 17.10.2002	20	<p>ОК15 Основи кулінарної майстерності</p> <p>Український державний університет харчових технологій, КН № 902040 від 21.06.1994 р. технологія м'яса та м'ясних продуктів, спеціаліст, інженер-технолог,</p> <p>Кандидат технічних наук, Український державний університет харчових технологій ДК № 000730 від 21.05.1998 р. 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних та рибних продуктів, Тема: «Розробка комбінованих м'ясопродуктів з використання соєво-білково-жирового збагачувача (СБЖЗ)»,</p> <p>Доцент кафедри фундаментальних дисциплін ДЦ № 005504 від 17.10.2002 р. Атестаційна колегія Міністерства освіти і науки України</p> <p>Підвищенні кваліфікації Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно-ресторанного бізнесу 30.11.2020 – 30.12.2020 р. Довідка про проходження стажування № 32, від 20.01.2021 р. Обсяг підвищення кваліфікації 180</p>

годин,
6 кредитів ЄКТС
Наказ про
зарахування на
стажування №400 –р
від 30.11.2020р.
Обліковий запис
№15/21
Тема: «Сучасні
теоретико-
методологічні засади
вивчення дисциплін
фахового
спрямування в
інноваційному
освітньому просторі

Херсонський
державний
університет
12.03.2020 –
22.05.2020
Сертифікат №
2020/118
Від 02.07.2020 р.
1,2,3,7,11,12,14,15,16,18
1.

1.Yakymchuk,D.
Economic efficiency of
textile materials cutting
designer costumes of
hospitality facilities / D.
Yakymchuk,O.
Dzyundzya,V. Burak,
I.Shvets, Y.Shvets,
N.Myrhorodska, O.
Polishchuk, D.
Karneyenka, S.Krasner
// Vlakna a Textil, Vol.
25, Issue 4, 2018. – P.
90-93.

2. Kravchenko,M.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals / M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk, O.
Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk // Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.
Technology and
equipment of food
production, Vol. 3, No.
11 (99), 2019. – P. 52-
59.
<http://journals.uran.ua/eejet/issue/view/10030>

3. Obtaining the
powder-link raw
materials with the
further research into
properties of eggplant
powders – Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. / O.
Dzyundzya, V. Burak -
2018. Vol.5, Issue 11
(95). P. 14–20. doi:
10.15587/1729-
4061.2018.143407

4. Дослідження плівок

на основі уронатних полісахаридів методом диференційально-скануючої калориметрії // Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.О., Бурак В. Г. Харчова наука і технологія – Одеса, 2018. – Т.12. – № 2 – С. 20-28

5. The food envelop forming coating using on the basis of uronate polysaccharides in manufacture of chocolate products with protein hydrolyzate / Kondratjuk N.V., Stepanova T. M., Burak V. G. The development of technical sciences: problems and solutions: Conference Proceedings, April 27-28, 2018. Brno: Baltija Publishing, PP. 53-56.

2.

1. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 92-103

2. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок/ Вісник Херсонського національного технічного університету – 2018 – Вип.-1 (64) - С. 81-92

3. Оптимізація базової рецептури желе плодово-ягідного на основі уронатного полісахариду / Вісник Національного технічного університету ХП. Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів – Харків: НТУ "ХП" – 2018. – Т.23. – № 2 – С. 40-48.

4. Якість і безпечність порошоків/ Продовольча індустрія АПК – 2018 - №6 – С. 86-98

5. Обґрунтування твехнології виробництва комбінованих м'ясних

напівфабрикатів
пляхом збагачення
білками рослинного
походження // Вісник
Херсонського
національного
технічного
університету – 2018 –
Вип.-4 (67) _- С. 139-
145

6. Вплив
технологічних стрес –
факторів на ріст та
розвиток свиней
породи ландрас та
велика біла їх забійні
властивості та м'ясні
якості/Тваринництво
України № 12 – 2018-
С-23-37

7. . Бурак В. Досвід
професійної
підготовки фахівців
готельно-
ресторанного
господарства в
закладах вищої освіти.
/Інноваційна
педагогіка. – Одеса. - -
2020. Вип.29. С.88-93.

3.

1. Бурак В.Г.
Лабораторний
практикум з процесів
та апаратів хімічних і
харчових виробництв
// Навчальний
посібник. – Херсон:
Грінь Д.О. – 2016 р. –
237 с.

2. Стандартизація,
метрологія,
сертифікація та
управління якістю //
Підручник. Баль-
Прилишко Л.В.,
Слободянюк Н.М.,
Поліщук Г.Є., Паска
М.З., Бурак В.Г. –
Київ.ЦП «Компринт».
2017. – 572 с.

4. Соціально-
економічні аспекти
стійкого розвитку
економіки України.
/За ред.. Непочатенко
О.О./Колективна
монографія. – Умань
Видавець «Сочінський
М.М.», 2017 – 299 с.

7.
Науково-методична
комісія з вищої освіти
МОН
18 виробництво та
технологія
підкомісія 181
«Харчові технології»

11.
Бартків Лариса
Григорівна кандидат
технічних наук із
спеціальності
05.18.02, 2018 р.

12.
1. пат. Дослідження та
розробка технології
виробництва
вершкового масла з
використанням
продуктів горобини

						<p>№ 77572. Бурак В.Г., Новікова Н.В. 2. пат. «Впровадження елементів системи безпечності при виробництві молочної продукції» № 77574 Новікова Н.В., Бурак В.Г. 3. пат. Спосіб виготовлення ковбаси «Перепелино – делікатесна» № u 201310873;10.09.2013; опубл.12.05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г. 4. Спосіб виготовлення вареників зі шпинатом № u 201310873;10.09.2013; опубл.12.05.2014, Бюл. №9 Пат. на корисну модель 89929 Україна, МПК(2014) А01К 67/02 / Бурак В.Г. 14. Науковий гурток – Школа кулінарної майстерності та сервісу. 15. 1. Свідоцтво експерт дорадник 2. INVESTIGATION OF TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF POWDER OF EGGPLANTS/ «EUREKA: Life Sciences» - 2018, - Vol. 5, p. 22-29 (Стаття мовою ЄС у виданні Естонії, яке включено до міжнародних наукометричних баз даних: РИНЦ, ResearchBib, Journalindex, Eurasian Scientific Journal Index, IndianScience.in, Index Copernicus (Poland), Google Scholar, WorldCat) doi:10.21303/2504-5695.2018.00723 16. Член Асоціації кухарі Півдня України. Член Асоціації з інтеграції НАССР 18. Кафе «Тераса», ресторан «RUBA NAT» – з питань впровадження системи якості за принципами НАССР</p>	
71699	Макаренко Сергій Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Бізнесу і права	Диплом бакалавра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність:	7	ОК 9 Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах	Диплом бакалавр Херсонський національний технічний університет ХЕ №27826738 від 30.06.2005 р. Економіка і підприємство Бакалавр з економіки

0501
Економіка і підприємництва
о, Диплом магістра,
Одеський регіональний інститут державного управління Національної академії державного управління при Президентові України, рік закінчення: 2014,
спеціальність: 1501 Державне управління, Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2006,
спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 063864, виданий 22.12.2010, Атестат доцента АД 003335, виданий 15.10.2019

і підприємництва
Диплом магістра
Херсонський національний технічний університет, ХЕН№28862226 від 30.06.2006 р.,
Економіка підприємства,
Магістр з економіки підприємства

Одеський регіональний інститут державного управління національної академії державного управління при Президентові України, СК № 46008705 від 28.02.2014 р.
Державне управління, Магістр державного управління

Кандидат економічних наук
Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України
ДК № 063864 від 22.12.2010 р
08.00.04 - Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)
Тема: «Підвищення конкурентоспроможності підприємств шляхом оптимізації ресурсоспоживання» (на прикладі легкої промисловості),

Доцент кафедри менеджменту і адміністрування Херсонський державний університет АД 003335 від 15.10.2019 р.

Підвищення кваліфікації:
1. «Управління суб'єктами господарювання усіх форм власності в сучасних умовах нестабільного бізнес-середовища».
Тбіліський державний університет ім. Іване Джавахішвілі,
Свідоцтво про підвищення кваліфікації, CERTIFICATE № 2087-58 from April 06, 2017, Institute of International Academic and Scientific Cooperation (Poland), Institute of International Academic

and Scientific Cooperation (Ukraine).
Строк стажування з 02 квітня 2017 року по 06 квітня 2017 року.
3. «Удосконалення рівня оцінювання рівня конкурентоспроможності продукції підприємства». Варшавський економічний університеті (м. Варшава, Польща) № 00099 від 15.09.2018 – 01.10.2018, Ягеллонський університет (м. Краків, Польща); Херсонський державний університет сертифікат 200\125 від 02.07.2020 «Інноваційний університет і лідерство. Фаза III: впровадження інновацій і відносини з стейкхолдерами»
4. Варненський економічний університет (м. Варна, Болгарія), сертифікат, № 00099, з 15.09.2018 – 01.10.2018.
«Збалансовані економіко-правові процеси у суспільстві в умовах глобалізації»

Херсонський державний університет
01.04.2020 – 31.05.2020
Сертифікат № 2020/125
від 02.07.2020 р.
1, 2, 3, 5, 8, 9, 10, 14, 16, 17, 18

1.
1. Makarenko S.M. Economic and mathematic models for staff planning at enterprises of all ownership forms / Tyuhtenko N.A., Makarenko S.M. // Actual problems of economics. № 1 (175), 2016. - P. 435-442. <http://economicscience.net/downloads.html> (SciVerse Scopus)
2. Макаренко С.М. Методологічна коректність прогнозного оцінювання параметрів соціально-економічного розвитку регіонів / Соловйова Н.І., Макаренко С.М., Олійник Н.М. // Актуальні проблеми економіки. Науковий економічний журнал.

– № 11 (185). – 2016. –
С. 268-277.
<http://eco-science.net/downloads.html> (SciVerse Scopus)

3. Makarenko S.
Improving the method
approach to the rating
evaluation of employees
as professional career
development / S.
Makarenko, N. Oliinyk,
T. Kazakova // Baltic
Journal of Economic
Studies. Vol. 4 (2018)
No. 5 December –
P. 179-187
(Web of Science Core
Collection)

4. Makarenko S.
Innovative
development of the
regions: cooperation
between enterprises
and state institutions /
N.Tyukhtenko, S.
Makarenko, N. Oliinyk,
K.Gluc, Ed.Portugal, S
Rybachok // Marketing
and Management of
Innovations. 2019. –
Issue 3. – P. 354-365
(Web of Science Core
Collection)

2.
1. Макаренко С.М.
Об'єктивізація
визначення
купівельної
спроможності
споживачів в умовах
тіньової економіки /
Тюхтенко Н.А.,
Макаренко С.М.,
Олійник Н.М. //
Вісник Київського
національного
університету імені
Тараса Шевченка.
Київ. – 2015 - № 4
(181). – С. 36-42.

2. Макаренко С.М.
Моделювання
показників
ефективності
управління
організаційною
культурою
підприємства /
Шашкова Н.І.,
Соловійов А.І.,
Макаренко С.М. //
Актуальні проблеми
економіки. Науковий
економічний журнал.
– № 2 (188). – 2017. –
С. 107-112.

3. Макаренко С.М.
Оцінка інвестиційної
складової економічної
безпеки Херсонського
регіону з метою
залучення
міжнародних проектів
/ Олійник Н.М.,
Корчевська Л.О.,
Макаренко С.М. //
Вісник
Хмельницького
національного
університету. –

Хмельницький. - № 1 (244). - 2017. - С. 130-134.

4. Макаренко С.М. Удосконалення системи працевлаштування безробітних осіб як основи підвищення якості життя населення / Макаренко С.М., Капліна Є.О., Олійник Н.М. // Актуальні проблеми економіки. Науковий економічний журнал. – № 7 (193). – 2017. – С. 70-77.

5. Макаренко С.М. Удосконалення процесів планування потреби та формування інвестиційних ресурсів: на прикладі ринку житла / Макаренко С.М., Шкворченко А.В., Панасенко О.М. // Актуальні проблеми економіки. Науковий економічний журнал. – № 8 (194). – 2017. – С. 68-74.

6. Макаренко С.М. Удосконалення податкової політики як основи гармонізації взаємовідносин між державою та суб'єктами господарювання / Макаренко С.М., Капліна Є.О., Олійник Н.М. // Економічні інновації. Випуск 64. – Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2017. - С. 203-208.

7. Макаренко С.М. Формування оптимального податкового навантаження як основи виплати гідної заробітної плати працівникам підприємства / Рибачок С.А., Макаренко С.М. // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». - № 14/2. - 2017. - С. 99-102.

8. Макаренко С.М. Визначення оптимального виробничого навантаження як основи підвищення

продуктивності праці працівників підприємства / Макаренко С.М., Олійник Н.М., Лущик К.І. // Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Економіка і менеджмент». - № 26/2. - 2017. - С. 51-54.

9. Макаренко С.М. Оцінювання та забезпечення ефективності діяльності підприємств олійно-жирової галузі в Херсонській області / Олійник Н.М., Макаренко С.М., Карпенко Т.Р. // Глобальні та національні проблеми економіки. Електронне наукове фахове видання (Миколаївський національний університет імені В. О. Сухомлинського) - № 20. - 2017. - С. 474-477.

10. Макаренко С.М. Визначення професійних компетентностей фахівців як складової формування оптимальної стратегії розвитку трудових ресурсів / Макаренко С.М., Абельдяєва Т.А., Олійник Н.М., Казакова Т.С. // Економічний простір: Збірник наукових праць. – Дніпро: ПДАБА, 2017. –№ 127. – С. 150-161.

11. Макаренко С.М. Аналіз ефективності функціонування підприємств оптової торгівлі в Україні / Олійник Н.М., Макаренко С.М., Семенова Г.Ю. // Вісник Хмельницького національного університету: Економічні науки. – Хмельницький. - № 1 (254). - 2018. - С. 21-26.

12. Макаренко С.М. Аналіз та оцінка кон'юнктури ринку праці в Херсонській області / Олійник Н.М., Коверга А.В., Шашкова Н.І., Макаренко С.М. // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Економічні науки. – Херсон. - № 28. Ч.2.- 2018. - С. 128-132.

13. Макаренко С.М. Недоліки системи забезпечення та захисту соціально незахищених верств населення / Макаренко С.М., Олійник Н.М., Капліна Є.О. // Науковий журнал «Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління». - Том 29 (68). № 1. - 2018. С. 63-68.
14. Makarenko S.M. Planning of sales of enterprise products in modern realities / Oliinyk N.M., Makarenko S.M., Mustratova K.O. // Науковий журнал «Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії». - Випуск № 1 (13). - 2018. С. 135-139.
15. Makarenko S.M. Individualization of processes for preparation and development of workers / Makarenko S.M., Kaplina Y.O., Kazakova T.S. // Економічний вісник університету: збірник наукових праць учених та аспірантів - ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди. Випуск № 37/1. - 2018. - С. 117-125.
16. Макаренко С.М. Удосконалення процесів мотивації працівників до професійного розвитку в закладах вищої освіти / Макаренко С.М., Прокопчук О.Д., Казакова Т.С. // Науковий журнал "Економічний вісник Національного гірничого університету". - Випуск 2 (62). - 2018. С. 84-90.
17. Makarenko S.M. Increasing competitiveness of the enterprise by improving logistic strategy of distribution of production and supply of raw materials / Tyuhtenko N. A., Makarenko S.M., Oliinyk N. M. // Науковий вісник

Полісся. - 2018. - № 2 (14). Ч. 2. □ С. 56-63

18. Макаренко С.М. Аналітичне оцінювання ефективності діяльності підприємств легкої промисловості України / Олійник Н.М., Макаренко С.М., Нічипорук А.О. // Проблеми системного підходу в економіці. Збірник наукових праць. - Київ. - 2018. - С. 118-127.

19. Макаренко С.М. Оцінка інвестиційної привабливості промислових підприємств Херсонської області / Макаренко С.М., Стоянова І.Р., Коптяєва В.В. // Електронний науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку». - Випуск 26. – 2018. С. 194-200.

20. Макаренко С.М. Теоретичні аспекти управління інвестиційно-інноваційною діяльністю аграрних підприємств / С. М. Макаренко // Економічний простір: Збірник наукових праць. – Дніпро: ПДАБА, 2018. – № 138. – С.118-127.

21. Макаренко С.М. Удосконалення державної інвестиційної політики як основи впровадження інноваційних технологій на вітчизняних підприємствах / С. М. Макаренко, Н.М. Олійник // Економічні інновації. Збірник наукових праць. - Одеса: Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України, 2019. – № 3 (72). - С. 62-70.

22. Makarenko S. Features of Management by Professional and Personal Development of Personnel: The Case of Ukraine / S. Makarenko, T. Kazakova // 3rd International Conference on Economic Research: Proceedings Book (Full Texts - Abstracts) (24-

25th October 2019
Alanya Alaaddin
Keykubat University,
Turkey). – 2019. – P.
143-150.

23. Макаренко С.М.
Проблеми та
перспективи розвитку
ринку заморожених
напівфабрикатів /
Олійник Н.М.,
Тарасюк А.В.,
Макаренко С.М.,
Котик О.А. //
Підприємництво і
торгівля : Збірник
наукових праць. –
2019. – Вип. 24. – С.
127-131.

24. Макаренко С.М.
Удосконалення
методів оцінювання
соціально-
економічного
розвитку регіонів /
С.М.Макаренко,
О.І.Звонарьова,
Н.М.Олійник //
Електронне наукове
фахове видання
"Східна Європа:
економіка, бізнес та
управління". - Випуску
№ 6 (23). – 2019. – С.
158-163.

25. Makarenko S.
Formation of an
Innovative
Competitiveness
Management System of
the Enterprise: On the
Case of Ukraine's
Healthcare / S.
Makarenko, N.Oliinyk,
V.Danko, Y.Kaplina //
Journal of Economics
and Management
Sciences. 2020. Vol. 3,
№ 1. P. 1-12.

26. Makarenko S.
Managing the
Competitiveness of
Light Industry
Enterprises: the Case of
Ukraine / N.
Tyukhtenko, S.
Makarenko, G. Savina,
N. Oliinyk, Y.
Oleksenko, S. Rybachok
// Regional Formation
and Development
Studies. 2020. Vol. 30,
№ 1. P. 121-133.

27. Макаренко С.М.
Оцінювання
ефективності
управління
підприємством: на
прикладі закладів
охорони здоров'я /
С.М.Макаренко,
В.В.Данько, Н.М.
Олійник // Науковий
журнал
"Причорноморські
економічні студії".
Випуск 48. Частина 2.
2019. С. 77-81.

28. Макаренко С.М.
Формування
корпоративної

культури як основи підвищення конкурентоспроможності підприємства / Н. А. Тюхтенко, С. М. Макаренко, Я. А. Олексенко // Економічний вісник університету: збірник наукових праць учених та аспірантів - ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди. Випуск №. 44. 2020. С. 98-106.

29. Макаренко С.М. Оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємств як основи для залучення інноваційних технологій: на прикладі України / С. М. Макаренко, Н.М.Олійник, І.Р.Стоянова, В.В.Коптяєва // Norwegian Journal of Development of the International Science. 2020. № 38, Vol. 2. P. 13-16

30. Makarenko S. Research of the specific development of the health care system in Ukraine / S. Makarenko, V.Danko // Green, Blue & Digital Economy Journal. 2020. Vol. 1 No. 1. P. 24-30.

31. Макаренко С. М. Оцінювання соціально-економічної ефективності формування корпоративної культури: на прикладі України / Н. А. Тюхтенко, С. М. Макаренко, Я. А. Олексенко // The scientific heritage. 2020. № 45, Vol. 4. P. 38-43

32. Макаренко С. М. Налагодження ефективної взаємодії між підприємствами та державними установами в умовах пандемії COVID-19 / Н. А. Тюхтенко, С. М. Макаренко, В. В. Данько // Науковий вісник Одеського національного університету імені І. І. Мечникова. Серія «Економіка». Том 25. Випуск 3 (82). 2020. С. 61-66.

3.
Колективні монографії:

1. Управління операційними бізнес-процесами на підприємствах сфери послуг та промисловості / за заг. ред. Н.І. Шашкової, Н.А. Тюхтенко. – Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. – 266 с. (особистий внесок - 1,8 д.а.)

2. Управління економічними процесами та інноваційний розвиток промислових підприємств в умовах динамічних змін зовнішнього середовища: колективна монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Шарко М.В. - Херсон, 2017. - 265 с. (особистий внесок - 0,2 д.а.)

3. Foresight management: formation and transformation adaptive business organizations: International collective monograph Volume 1/ Promotion agency "MP Group". 9. Apakidze str. Tbilisi. Georgia. 2017. 270 pages (особистий внесок - 0,31 д.а.)

4. Структурна модернізація економіки: прогностичні сценарії та перспективи розвитку регіону / за заг. ред. д.е.н., проф. Шарко М.В. - Херсон, 2018. - 280 с. (особистий внесок - 0,3 д.а.). Інноваційний університет і лідерство: проект і мікропроекти – III. – Варшава: Fundacja "Instytut Artes Liberales", 2019. – 412 с. (особистий внесок - 0,6 д.а.).

6. Інституціональна трансформація розвитку економіки України: колективна монографія. – Запоріжжя, 2019. – 268 с. (особистий внесок - 0,4 д.а.).

7. Розвиток підприємства в умовах нестабільного зовнішнього середовища: управління, реалізація та перспективи : Монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. Шарко М.В. – Херсон: ФОП Вишемирський

V.C., 2019. – 306 с.
(особистий внесок - 0,4 д.а.).

8. Innovative scientific researches: European development trends and regional aspect: Monograph. 2nd ed. Riga, Latvia : "Baltija Publishing", 2020. 332 p. (особистий внесок – 1,0 д.а.).

- підручники, які рекомендувала вчена рада ХДУ

1. Макаренко С.М. «Бізнес-планування». Навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 073 «Менеджмент» рівня вищої освіти «бакалавр» / Макаренко С.М., Олійник Н.М. // Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. 224 с. (особистий внесок - 7,0 друк. арк.)

2. Макаренко С.М. «Логістика». Методичні рекомендації до виконання індивідуальних завдань для студентів спеціальності «Менеджмент» / Макаренко С.М., Олійник Н.М. // Херсон: ТОВ «ВКФ «СТАР» ЛТД», 2017. 32 с. (особистий внесок - 0,75 друк. арк.)

5. Участь у міжнародних проектах:

1. «Інноваційний університет та лідерство. Фаза III: інновації та відносини з оточенням», 2017-2018 роки, очна участь, отримано диплом № 4241/V/2018

2. «Децентралізація приносить кращі результати та ефективність (DOBRE)», 2018 рік - по теперішній час, очна участь, сертифікати № 1823/MSAP/2018; № 1933/MSAP/2018

8.

1. Науковий співробітник тимчасового творчого колективу з виконання держбюджетної науково-дослідної роботи № 3/15-17 «Процесна організація корпоративного управління

підприємствами сфери послуг в Україні» з січня по грудень 2016 року

2. Член редакційної колегії наукового вісника Херсонського державного університету (Серія: Економічні науки).

9.
Член журі I етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів міського товариства «Пошук», 2017/18 навчальний рік

10.
1. З січня 2016 року по вересень 2019 року обіймав посаду помічника декана факультету економіки і менеджменту з наукової роботи.

2. З вересня 2016 року по теперішній час є секретарем вченої ради факультету економіки і менеджменту Херсонського державного університету

14.
1. Керівник проблемної групи «Удосконалення системи управління потенціалом суб'єктів господарювання в умовах нестабільного бізнес-середовища»

2. Керівництво студентами Капліною Є.О., Хваном Д.В., які зайняли призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт.

3. Керівництво студентами Бориславським І.В. та Стояною І.Р., які зайняли призове місце на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади.

4. Керівництво студенткою Стояною І.Р., яка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у 2018/2019 н.р.

Керівництво студенткою Коптяєвою В. В., яка зайняла III місце у II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт у 2019/2020 н.р.

16.

						<p>1. Член осередку Херсонського державного університету Співки економістів України</p> <p>2. Член робочої групи з розробки Стратегії регіонального розвитку Херсонської області на період до 2020 року за напрямом «Інфраструктурний розвиток. Техногенна безпека» (2015 рік).</p> <p>3. Член робочої групи з розроблення перспективного плану формування територій громад Херсонської області</p> <p>3. Член обласної робочої групи з питань децентралізації державної влади.</p> <p>17. Досвід роботи в Головному управлінні економіки Херсонської обласної державної адміністрації з грудня 2006 року по травень 2013 року</p> <p>18. Наукове консультування протягом трьох років:</p> <p>1. Херсонської обласної організації профспілки працівників текстильної та легкої промисловості</p> <p>2. ТОВ «Шкіряний завод «Платан ЛТД»</p>	
8738	Галіченко Максим Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	Кафедра філософії та соціально-гуманітарних наук	<p>Диплом бакалавра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, Історія, Диплом кандидата наук ДК 040215, виданий 13.12.2016</p>	16	ОК1 Практична філософія	<p>Херсонський державний університет, ХЕ № 27140528 від 16.06.2005 р. Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Викладач історії, вчитель правознавства і суспільствознавства.</p> <p>Кандидат філософських наук Житомирський державний університет імені Івана Франка ДК № 040215 від 13.12.2016 р. 09.00.11. – релігієзнавство Тема: «Рефлексія ідеології «Москва – Третій Рим» у російській релігійно-філософській думці»</p> <p>Підвищення кваліфікації Херсонський</p>

національний
технічний університет
1.03.2017 – 1.04.2017р.
Тема: Викладання
дисципліни
«Політологія» у вищій
школі
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації № 260
від 01.04.2017 р.

Херсонський
державний
університет
01.04.2020 –
31.05.2020
Сертифікат
№2020/232
Від 02.07.2020

8,10,13,14,15,16
8. Керівництво
ініціативною науково-
дослідною темою:
«Релігійні процеси в
сучасній Україні»
державний
реєстраційний номер
0117U001767
10. Заступник
завідувача
загальноуніверситетсь-
кої кафедри філософії
та соціально-
гуманітарних наук,
помічник завідувача з
наукової роботи.

13.
1. Галіченко М. В.
Методичні вказівки і
рекомендації до
семінарських занять
та самостійної роботи
з дисципліни
«Україна в Європі та
світі. Херсон, 2019. 50
с.

2. Галіченко М. В.
Методичні вказівки і
рекомендації до
семінарських занять
та самостійної роботи
з дисципліни
«Релігійні громади
Херсонщини».

Херсон, 2019. 37 с.
3. Галіченко М. В.
Методичні
рекомендації до
написання курсових
робіт з філософії.
Херсон, 2019. 23 с.

4. Галіченко М. В.,
Поліщук І. Є.
Хрестоматія з історії
та філософії науки:
Навчально-
методичний посібник.
Херсон, 2018. 158 с.

5. Галіченко М. В.
Методичні вказівки і
рекомендації до
семінарських занять
та самостійної роботи
з дисципліни
«Філософія». Херсон,
2018. 69 с.

6. Галіченко М. В.
Методичні вказівки і
рекомендації до

семінарських занять та самостійної роботи з дисципліни «Філософія» для студентів ФКМ. Херсон, 2018. 71 с.

7. Галіченко М. В. Методичні вказівки і рекомендації до семінарських занять та самостійної роботи з дисципліни «Політологія». Херсон, 2017. 50 с.

8. Галіченко М. В. Завдання до самостійної роботи з дисципліни «Філософія». Херсон, 2016. 163 с. (у співавторстві з Поліщук І. Є.)

9. Галіченко М. В. Методичні вказівки і рекомендації до семінарських занять та самостійної роботи з дисципліни «Філософія та методологія науки». Херсон, 2015. 87 с. (у співавторстві з Поліщук І. Є.)

14.
2. Студентка 111-м групи Факультету української філології та журналістики Ястреб Наталія Олександрівна. Всеукраїнський конкурс студентських робіт з соціології.

15.
1. Галіченко М. В. Філософсько-методологічна підготовка здобувачів вищої освіти в українському університеті: реальний стан і перспективи // II International scientific conference «Modernization of the educational system: world trends and national peculiarities» Conference proceedings, February 22th, 2019. Kaunas: Izdevnieciba Baltija Publishing, P. 429-431. (у співавторстві з Поліщук І. Є.)

2. Галіченко М. В. Філософія для не філософів (до питання філософсько-методологічної підготовки бакалаврів, магістрів та докторів філософії (PhD) в сучасному університеті) // Педагогічні науки: Збірник наукових праць. Херсон. 2018. Вип. 85. С. 144-149. (у співавторстві з

						<p>Поліщук І. Є.) 3. Галіченко М. В. Внесок протестантизму у становлення і розвиток екуменізму // Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції «Реформація: історичний та сучасний контекст». Херсон, 2017. С. 80-85 4. Галіченко М. В. Відображення ідеологем «Москва – Третій Рим» у концепції В. Цимбурського «Острів Росія» // Науковий вісник молодих учених і аспірантів ХДУ. Зб. наук. праць. 2017. С. 21-27. 5. Галіченко М. В. Втілення ідеологем «Москва – Третій Рим» у концепції «Русский мир» Російської православної церкви // Scriptorium nostrum. Херсон. 2017. № 1. С. 233-259. 6. Галіченко М. В. Екуменічна діяльність протестантських церков на Херсонщині. // Людина, яка реформує та реформується. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 500-літтю Реформації [тези оповідей та виступів] Від. ред. Волобуєва С. В. Київ : НТУ, 2017. С. 11 – 12. 16. Національна спілка краєзнавців України членський квиток № 1352 від 13.05.2019</p>
--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
РН 2. Знати, розуміти і вміти	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК12 Маркетинг	лекційні заняття, кейси, презентації, тестові	екзамен

<p>використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>			<p>завдання, індивідуальні завдання, лекції-презентації</p>	
<p>РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК16 Іноземна мова</p>	<p>усне опитування, виконання вправ, завдань, проведення тестування, ситуаційні завдання, аудіювання</p>	<p>екзамен</p>
<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК17 Світовий туризм та готельне</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові</p>	<p>екзамен, диф. залік</p>

<p>розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>		господарство	завдання, індивідуальні завдання, самостійні роботи, екскурсії	
<p>ПРН12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового-го способу життя.</p>	☒	ОК18 Гігієна і санітарія в галузі	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, ситуаційні завдання	екзамен
<p>РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p>	☒	ОК19 Товарознавство та контроль якості продуктів харчування	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, розв'язання ситуаційних задач	диф. залік
<p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	☒	ОК20 Інформаційні технології в готельному та ресторанному бізнесі	Опрацювання конспектів (тез) лекцій (письмово); виконання практичних завдань та їх наочне представлення, підготовка практичних завдань та доповідей з тем, що винесені на самостійне опрацювання.	екзамен

<p><i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>				
<p><i>PH 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i> <i>PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i></p>	☒	<p>ОК21 Стандартизація, сертифікація, метрологія</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдан-ня</p>	<p>диф. залік</p>
<p><i>PH 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</i> <i>PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</i></p>	☒	<p>ОК22 Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, проекти</p>	<p>диф. залік</p>
<p><i>PH 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.</i> <i>PH 5. Розуміти принципи, процеси і</i></p>	☒	<p>ОК23 Ділова іноземна мова</p>	<p>практичні роботи, самостійне опрацювання матеріалу, усне опитування, виконання вправ, завдань, проведення тестування</p>	<p>екзамен, диф.залік</p>

технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				
<p><i>PH 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</i></p> <p><i>PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.</i></p> <p><i>PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	☒	ОК24 Комунікативний менеджмент в індустрії гостинності	лекційні заняття, практичні заняття, контрольні роботи, презентації, усне опитування,	екзамен
<p><i>PH 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>PH 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	☒	ОК25 Організація готельного господарства	Лекційні заняття, семінарські заняття, презентації.	екзамен
PH 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на	☒	ОК26 Організація ресторанного господарства	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні	екзамен

<p>основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>			завдання	
<p>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	☒	ОК27 Технологія продукції ресторанного господарства	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, майстер-класи	екзамен, диф.залік
<p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p>	☒	ОК15 Основи кулінарної майстерності	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання майстер-класи,	екзамен, диф. залік
<p>РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати</p>	☒	ОК14 Культура готельно-ресторанної справи	опрацювання конспектів (тез), лекцій (письмово); виконання практичних завдань та їх усне обговорення та наочне	екзамен

<p>задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>			<p>представлення під час проведення практичних занять, презентацій з тем, що винесені на самостійне опрацювання.</p>	
<p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК30 Барна справа</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, майстер-класи</p>	<p>диф.залік</p>
<p>РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК28 Проектування та дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Лекційні заняття, у т.ч. інтерактивні, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, проекти</p>	<p>екзамен</p>
<p>РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК11 Правове регулювання ведення бізнесу (за профілем спрямування)</p>	<p>лекційні заняття, тестування, письмова робота практичні роботи, усне опитування, самостійні роботи, робота з науковою літературою, складання проектів</p>	<p>диф залік</p>

<p>бізнесу. <i>РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i></p>				
<p><i>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК10 Менеджмент</p>	<p>лекційні заняття, тестові завдання, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), самостійні роботи, лекції-презентації</p>	<p>екзамен</p>
<p><i>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК 9 Економіко-математичні методи та моделі у світогосподарських процесах</p>	<p>тестові завдання, практичні заняття, підготовка конспектів (тез, рефератів), самостійні роботи</p>	<p>диф залік</p>
<p><i>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК8 Теоретична економіка</p>	<p>лекції, у т.ч. інтерактивні лекції, презентації, тестові завдання, усні обговорення</p>	<p>екзамен</p>

<p>на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>			<p>в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), пояснення, розповідь, лекції-презентації</p>	
<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК7 Академічна доброчесність</p>	<p>лекційні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні консультації</p>	<p>диф залік</p>
<p>РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК6 Силабус_Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності</p>	<p>лекційні заняття, практичні роботи, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, проекти</p>	<p>диф залік</p>
<p>РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК5 Фізичне виховання</p>	<p>пояснення, індивідуальні завдання, інструктаж, тренування</p>	<p>диф залік</p>
<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК4 Безпека життєдіяльності (безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист) та екологічна безпека</p>	<p>лекційні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, практичні заняття</p>	<p>диф залік</p>

<p>діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки. РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>				
<p>РН 3. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово. РН 8. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.</p>	☒	ОК3 Українська мова (за професійним спрямуванням)	лекційні заняття, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів, самостійне опрацювання матеріалу	залік
<p>РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості. РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p>	☒	ОК2 Історія України та української культури	лекційні заняття, тестові завдання, індивідуальні завдання, усні обговорення в дискусійній формі на семінарських заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), лекції з використанням логічних методів, науковою літературою	Диф. залік
<p>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового</p>	☒	ОК1 Практична філософія	лекційні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, усні обговорення в дискусійній формі на практичних заняттях, підготовка конспектів (тез, рефератів), лекції з використанням логічних методів, науковою літературою	екзамен

<p>способу життя.</p> <p><i>РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p> <p><i>РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК31 Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання</p>	<p>екзамен</p>
<p><i>РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i></p> <p><i>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p> <p><i>РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК13 Економіка підприємства</p>	<p>Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання, лекції-тренінги, ситуаційні завдання, розрахункові роботи</p>	<p>екзамен</p>
<p><i>РН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</i></p> <p><i>РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК29 Організація бізнес-процесів в індустрії гостинності</p>	<p>лекційні заняття, індивідуальні завдання, письмовий контроль, практичні роботи, усне опитування</p>	<p>екзамен</p>

<p>суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p>				
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--